

FONTANILLE ROUGE : COMME UNE PROMENADE DANS LA GARRIGUE ET LES FORÊTS MÉDITERRANÉENNES.

ROUGE 2016

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Robe : rubis foncé

Nez : intense, cerise

Bouche : souple, plein de fruits (cerise, groseille, fraise), chocolat au lait

Cépages : 70 % syrah - 10 % grenache - 20 % cabernet sauvignon

Teneur en alcool : 13 %

VIN BIO : certifié Ecocert depuis 2000

Terroir : vignoble exposé au versant nord des Alpilles, entouré et protégé par des forêts d'essences méditerranéennes ; sol argilo-calcaire et rocailloux.

Viticulture : taille cordon Royat, travail du sol, enherbement naturel un inter-rang sur deux.

Vendanges : à la main, éraflage.

Date des vendanges : 8 – 13 septembre 2016

Vinification : traditionnelle

Rendement : 35 hl/ha

Accord plats : l'apéritif dînatoire, les plats d'été (les salades, les grillades, les légumes, le thon rouge) et d'hiver (la daube, le rôti de porc, les viandes en sauce).

Conservation : jusqu'en 2023



FONTANILLE ROUGE : WIE EIN SPAZIERGANG DURCH DIE GARRIGUE UND DURCH PROVENZALISCHE WÄLDER.

ROUGE 2016

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Farbe: dunkles Rubinrot

Nase: Kirsche

Gaumen: weich und fruchtig (Kirsche, Johannisbeere, Erdbeere), Milkschokolade

Rebsorten: 70 % Syrah – 10 % Grenache – 20 % Cabernet-Sauvignon

Alkohol: 13 %

BIOWEIN: zertifiziert durch Ecocert seit 2000

Terroir: Die Reben liegen an den nördlichen Ausläufern der Alpilles inmitten von mediterranen Wäldern; felsiger Lehm-Kalk-Boden.

Bewirtschaftung: Erziehungsform Cordon Royat, Bodenbearbeitung, natürliche Begrünung in jeder zweiten Gasse.

Lese: manuell, Abbeeren.

Lesedatum: 8. - 13. September 2016

Vinifizierung: direkte Pressung, Gärung bei niedrigen Temperaturen.

Ertrag: 35 hl/ha

Passende Gerichte: Aperitif-Lunch, sommerliche Gerichte (Salate, Grillgerichte, roter Thunfisch, Gemüse), winterliche Speisen (Schmorgerichte, Schweinebraten, andere Fleischgerichte).

Lagerfähigkeit: bis 2023

