

LA FONTAINE DES DEMOISELLES

Millésime 2017

Localisation : Banyuls dels Aspres
Appellation : IGP Côtes Catalanes
Cépages : 100% Cabernet Sauvignon

Teneur en alcool : 15% vol
Contenant : 75cl
Prod Annuelle : 6 000 bouteilles

LE VIGNOBLE

Surface de production : 2 Ha
Nature des sols : Sols limono-calcaires, parcelle située sur le terroir des Aspres.
Conduite du vignoble : Viticulture biologique.

LE VIN

Vendanges : Mécaniques
Vinification : Fermentation avec macération longue en cuve inox thermorégulée.
Elevage en fûts de chênes français pendant 12 mois (1/4 de barriques neuves).

DEGUSTATION

Robe brillante, rouge grenat.
Nez intense et riche, parfums grillé, vanillé et de réglisse accompagnés de fruits mûrs.
En bouche, les tanins sont soyeux et bien fondus.

DISTINCTION

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température de service : 18°C
Potentiel de Garde : 3 à 6 ans

