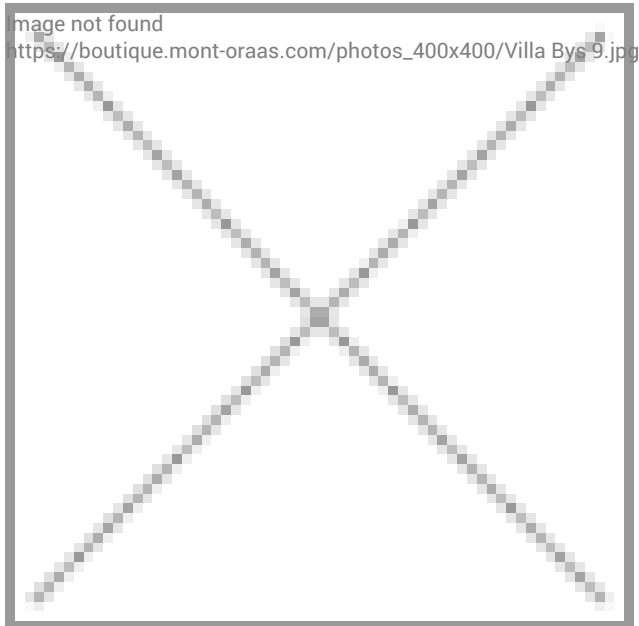


CHÂTEAU FONTAINEBLEAU DU VAR



Accords mets et vins

Accord savoureux avec des crevettes au gingembre

Détails

Domaine : Château Fontainebleau du Var

Couleur : Rosé

Millesime : 2020

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Cinsault

Région : Provence

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Coteaux Varois en Provence

Nom du Vigneron : Jean-Louis Bouchard

Theme : Vin frais d'été!

Caractéristiques

Terroir : Sol profond, pétilles rouges sur socle calcaire

Cépage : 90% Grenache 10% Cinsault

Vendange : Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai

Vinification : Sélection parcellaire, pressurage direct, fermentation et élevage en cuve inox sur lie fine

Dégustation

Robe : Belle robe rose pâle

Nez : Nez franc et intense avec une belle complexité, une minéralité sur des notes fruités et florales avec de la pêche de vigne, des fleurs, des fruits rouges et de la sucrosité

Bouche : Bouche superbement équilibrée, ronde et fraîche avec de la longueur et un caractère.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Fontainebleau se situe sur la commune du Val, entre Brignoles et Cotignac, dans le Haut Var. Nous sommes en plein cœur de la Provence verte, un Eden préservé, bordé de forêts, baigné de lumière ; une terre d'exception enchantée par l'abondance de l'eau – sources, rivières, cascade -, omniprésente jusque dans le nom du domaine. Fontainebleau, c'est aussi l'histoire d'une terre en sommeil, d'un terroir oublié. Jusqu'à l'arrivée de Jean-Louis Bouchard, qui acquiert le domaine en 2009, avant d'en confier les rênes à l'œnologue Valérie Courrèges en 2013. Ensemble, ils vont s'atteler à la renaissance d'un grand vignoble. Ce domaine de 150 ha (dont 27 ha de vignes) s'enracine sur un terroir singulier constitué de « pétilles rouges », terre savoureuse riche en arômes, qui confère au vin une complexité et un caractère uniques. La physionomie des lieux, en « amphithéâtre », accentue ce phénomène en faisant bénéficier aux vignes d'un microclimat frais. Il permet de préserver toute la finesse, la fraîcheur et l'équilibre d'expression propre aux grands vins de Provence.

