

Domaine la Fourmone



MARQUE/DOMAINE

Domaine la Fourmone

CUVÉE

Le Fleurantine

APPELLATION

AOC Vacqueyras

TYPE

Blanc

MILLÉSIME

2017

CÉPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

EN BREF

Le Fleurantine est un vin surprenant et très accompli. Il porte en lui le caractère du terroir de Vacqueyras. Rare et précieuse, la cuvée Fleurantine est complexe, marquée par un équilibre subtil et harmonieux

TERROIR

Le Terroir du "Fleurantine" se situe sur le lieu dit "Les débats-Nord" qui se trouve à la limite méridionale du cône de la Font des Papes. Ce sont les matériaux de ce cône que nous retrouvons dans nos vignes. Une surface de silts argilo-sableux de teinte beige clair à fragments calcaires de petite taille avec un profil racinaire bien développé jusqu'à deux mètres de profondeur. Ces matériaux possèdent tous les critères favorables à la vigne : fraîcheur, bonne réserve hydrique.

VINIFICATION

Vendange égrappée, suivie d'une macération à froid pendant quelques heures et d'un pressurage doux.

Vinification 60% en cuve inox thermorégulée et 40% en demi-muids de chêne de forêts françaises (Allier, Vosge et Nièvre) chauffe moyenne, fermentation sur lie fine.

L'assemblage de cette cuvée se fait en fin d'hiver.

ELEVAGE

Elevage 60% en cuve inox thermorégulée et 40% en demi-muids de chêne de forêts françaises (Allier, Vosge et Nièvre) en chauffe moyenne sur lie fine.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool (% vol.): 13,5

Sucre résiduel (g/l): inférieur à 4

Label agricole: Bio en conversion

Domaine la Fourmone

526 route de Violès, 84190 VACQUEYRAS

Tel. +33 (0)4 90 65 86 05 - Fax +33 (0)4 90 65 87 84 - contact@fourmone.com

domaine-la-fourmone.com/index.php - facebook.com/domainelafourmone/?fref=ts -

twitter.com/LaFourmone POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE