

DOMAINE DE LA FOUQUETTE ROUGE CUVÉE « BONNE CHÈRE »



APPELLATION :

CÔTES DE PROVENCE

CEPAGES :

Syrah 33%
Carignan 33%
Grenache 34%

TERROIR :

Argilo-schisteux acide

MODE DE CULTURE :

Taille courte
Vendanges en vert en début d'été
pour limiter la production

VINIFICATION :

Rendement : 40 HL/hectare
Vendanges manuelles
Cuvaions longues (5 semaines)
Elevage en barriques 12 mois

DEGUSTATION :

Robe :
Nez :
Bouche :

Grenat aux reflets pourpres
Intense, arômes de réglisse, notes torréfiés
Puissant et généreux. Arômes complexes
longs en bouche. Tannins agréables.

GARDE :

5 à 8 ans

ACCORDS METS & VINS :

Daube Provençale, gibiers, fromages

RECENTES RECOMPENSES : Médaille de bronze Macon 2009, 3 étoiles guide Hachette 2011