

# CHÂTEAU FONTANCHE

## Vinification et vieillissement

L'égrappage est réalisé en totalité pour une recherche du fruit.  
L'assemblage s'effectue en fin de fermentation alcoolique.  
L'élevage se déroule en foudres de chêne durant neuf mois. La mise en bouteille se fait à la propriété après une légère filtration.

## Caractéristiques

Un nez puissant avec des arômes de noix verte et de curry. Une bouche ample avec une belle longueur. Un vin qui présente un bel équilibre entre puissance et acidité.

## Accords mets et vins

Idéal avec des viandes braisées tel qu'un jarret de veau au paprika.



## Producteur

Frédéric Lornet

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Carignan

## Pays / région

France, Languedoc-Roussillon

## Appellation

St-Chinian

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13,0 %

## Température de service

18°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec