



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL LA FONT DE NOTRE DAME - Domaine la Font de Notre Dame

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

Grenache noir 60%, Syrah 30%, Carignan 10%

#### EN BREF

Nombre de cols :2500 Rendement : 45 hl/ha âge moyen des vignes : 30ans

Densité de plantations 3800 pieds/ha

#### PRÉSENTATION

Terroir

Les vignes qui composent ce Côtes du Rhône se situent sur différentes Villages : Sablet, Séguret (Vaucluse 84) et Roquemaure (Gard 30). Cette diversité confère au vin son inimitable particularité.

Vinification

Traditionnelle en cuve béton

avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et courte macération

Élevage

100% cuve béton

#### CONSEILS

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

Aspect visuel

Ce vin rouge profond.

Au nez

Belle palette aromatique sur les fruits noirs, l'olive noire et les épices.

En bouche

En bouche, il est équilibré avec des tanins souples, et beaucoup de rondeur.

La finale s'achève sur des saveurs de garrigue.

Accords gourmands

Apéritif, volailles grillées, barbecue, tapas

#### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

1/2



Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

**DONNÉES TECHNIQUES**

Superficie du vignoble: 6 ha  
Âge moyen des vignes: 30 ans  
Volume de production: 20 hL  
Sucre résiduel: 2.21 g/l  
pH: 3.75  
Acidité totale: 3.11 g/l  
SO2 free: 25 mg/L  
SO2 total: 76 mg/L

