



DOMAINE
FONT
DE NOTRE
DAME



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

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

Appellation

AOC Lirac

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

Grenache noir 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%

EN BREF

Nombre de cols : 3500 Rendement : 35 hl/ha âge moyen des vignes : 60 ans
densité de plantation : 3300 pieds/ha

PRÉSENTATION

Présentation

Degrés : 15%

pH : 3.79

Sucre résiduel (g/l) : 1.74

HVE

Le millésime

Belle robe sombre aux reflets rubis - Nez sur les fruits des bois, la fraise et une fraîche note mentho-lée. La bouche est charnue, avec une attaque ronde, sur les fruits rouges, puis sur une agréable fraîcheur. Belle longueur, la finale est souple, chaleureuse et fruitée, avec une pointe de réglisse.

Terroir

Exposé sur des coteaux sud-ouest en bordure du Rhône, le sol est composé de galets de quarts roulés et d'argile rouge

Les vignes sont composées de vieux grenache en forme de gobelet, associées au Mourvèdre et Syrah plus jeunes.

Lieu-dit : Maillac

Superficie : 6 Ha

Vinification

Traditionnelle en cuverie béton, remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et macération

Élevage

100% en cuve béton

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

Aspect visuel

1/2

Domaine la Font de Notre Dame

286 ch de LENCIEU, 84190 GIGONDAS

Tel. 06 45 84 51 16 - lafontdenotredame@orange.fr

lafontdenotredame.fr/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



Belle robe sombre rouge carmin aux reflets grenat

Au nez

Le nez est plein et expressif sur des notes de fraises écrasées, de cacao, et d'épices douces.

En bouche

La bouche est ample et suave. Les Tanins sont parfaitement polis. La finale s'achève sur des notes de réglisse et de cacao.

Accords gourmands

Magret de canard, fromages persillés, fondant au chocolat

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 15 % 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

Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 6 ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

Volume de production: 25

Sucre résiduel: 1.74 g/l

pH: 3.79

Acidité volatile: 0.48 g/l

Acidité totale: 3.16 g/l

SO2 free: 31 mg/L

SO2 total: 70 mg/L