



DOMAINE
FONT
DE NOTRE
DAME



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

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

Cuvée

La source

Appellation

AOC Rasteau

Type

Rouge

Millésime

2023

Cépages

Grenache noir 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

EN BREF

Nombre de cols: 5500 Rendement : 32 hl/Ha âge moyen des vignes : 50 ans
densité de plantation : 3100 pieds/ha

PRÉSENTATION

Terroir

Situé au sommet de la colline (altitude 350m) entre les vallées de l'aygue et de l'ouvéze, orientation sud, le sol est composé de galets et de marne brune (argilo-calcaire)

Le vignoble, d'un seul tenant, est composé majoritairement de vieux Grenache en gobelet ainsi que de Mourvèdre, Cinsault et Syrah.

Lieut-dit : Rataud

Superficie : 6 ha

Vinification

Traditionnelle en cuve béton 90% - futs de chêne 10%
avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et longue macération

Élevage

90% en cuve béton

10% en Barrique

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans, 5 à 10 ans

Aspect visuel

Ce vin présente une robe d'un beau rouge carmin.

Au nez

Le nez est dense et expressif sur des notes de garrigue, de fruits noirs, de menthol et de réglisse.

En bouche

L'attaque en bouche est pleine et soyeuse. La structure tannique est un peu 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

serrée mais très agréable car ce vin peut être conservé pendant plusieurs années. Très belle longueur en finale, où apparaît des arômes de fèves de tonka, de mûre et de réglisse

Accords gourmands

En apéritif avec une terrine de sanglier ou caillette aux herbes.

Déguster avec un civet de cerf ou de sanglier, un magret de canard rôti aux miel et romarin, un osso buco de porc à l'orange, un filet mignon à la moutarde ancienne, une moussaka, ou gâteau cacaoté.

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: 50

Sucre résiduel: 1.3 g/l

pH: 3.72

Acidité volatile: 0.39 g/l

Acidité totale: 3.26 g/l

SO2 free: 23 mg/L

SO2 total: 89 mg/L

