



F O N T A R È C H E

Canet Lamy Rouge

Corbières AOP

- 40 % Syrah
- 30 % Grenache Noir
- 30% Carignan

FRUIT ET FRAICHEUR : LE GRENACHE S'EXPRIME !

Age moyen des vignes : > 20 ans
Sol : Graves Argileuses
Rendement moyen : 50 hl/ha

Date moyenne de récolte :

Syrah	15 septembre
Grenache	22 Septembre
Carignan	28 Septembre

Vinification :

Eraflage de la vendange

Foulage soigné

Fermentation alcoolique à une température moyenne de 28°C

Cuaison de 12 jours avec 1 remontage journalier

2 délestages en fin de fermentation pour une dissolution totale du chapeau

Ecoulage avec séparation des vins de goutte et de presse

Fermentation malolactique

Soutirage

Elevage : en cuve inox

Dégustation : Couleur grenat avec des reflets violets. Nez d'épices fraîches et de fruits rouges (framboise, groseille).
La bouche est ample en attaque puis fraîche et aérienne construite sur des tanins soyeux. La fraîcheur de la bouche fait résonner le fruit rouge sur une longue finale, teintée d'une fine minéralité et de notes mentholées.

Gastronomie : Thon rouge grillé à la moutarde, pâtes fraîches au basilic et parmesan, fromages frais non affinés

Garde : 4 ans

Analyse : Degré 14 %vol