

Une certaine idée du vin...

... des idées pour le valoriser.



Appellation :

AOC Gigondas Rouge.

Dénomination :

« Combe Sauvage ».

Le Domaine : Fontavin

Dans les années 1970, Martine CLERC et Michel CHOUVET, tous deux issus de plusieurs générations d'agriculteurs, s'unissent : ils ont le même amour de la terre et développent une véritable passion pour la vigne. Ils agrandissent au fil des années la propriété familiale morcelée sur six communes différentes, pour construire en 1989 leur cave de vinification. Ils deviennent « vignerons indépendants » et commercialisent leurs vins sous la marque Domaine de FONTAVIN. En 1996, leur fille Hélène, œnologue, rejoint le domaine familial. Elle est la 7^{ème} génération ! Le vignoble s'agrandit encore pour atteindre 45 hectares, sur 8 communes différentes. Depuis 2008 la totalité du domaine est en agriculture biologique.

Cépages :

75 % Grenache noir, 12 % Mourvèdre, 5 % Syrah, 5% Cinsault et 3% Clairettes Roses

Formats disponibles :

Bouteille 75 centilitres uniquement.

Notre appréciation :

C'est un grand vin massif, rustique. La bouche est vive, énergique avec des tanins denses. Des notes de garrigue et d'épices viennent compléter l'ensemble. Ce vin poivré et charnu est à associer avec des plats relevés, des viandes rouges ou du gibier...

Le vin n'est pas un produit comme les autres, confiez votre offre vin à un partenaire expert de la filière.