

Une certaine idée du vin...

... des idées pour le valoriser.



Appellation :

AOC Vacqueyras.

Dénomination :

« Il était une fois »

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 :

70 % Grenache noir, 15 % Mourvèdre et 15 % Syrah

Formats disponibles :

Bouteille 75 centilitres uniquement.

Notre appréciation :

Robe pourpre soutenu. Nez de fruits rouges : mûre, cassis, petites baies. C'est un vin de velours : la densité du fruit se marie aux tanins francs et délicats. Il trouve sa force dans l'équilibre : l'ensemble est soyeux, élégant et long.

Potentiel de garde de 5 à 7 ans

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