



AOC Côtes du Rhône

VALLÉE DU PARADIS
2025

ROUGE
75CL

Réserve

DOMAINE DE FONTPEYROLLES

CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : GALETS ROULÉS, ARGILE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC
SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE MACÉRATION (3-4
SEMAINES)

Très belle robe grenat profond aux reflets noirs. Nez délicat de fruits rouges mûrs, belle concentration, notes d'épices douces avec une pointe de moka et de caramel. Bouche élégante et équilibrée aux arômes de petits fruits rouges et de garrigue légèrement vanillée. Finale intense, riche et persistante, sur des notes de griottes, réglisse et tanins soyeux. Buvabilité remarquable et élégante.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

