



AOC Saint-Chinian

REC DE FONTAURY 2024

ROUGE
75CL

Privilege



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : SCHISTE

RENDEMENT : 30-40 HL/HA

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : GRAPPES ENTIÈRES EN MACÉRATION
CARBONIQUE, AVEC UNE CUIVISON LONGUE DE 4 À 5
SEMAINES.

Belle couleur intense. Nez de petits fruits rouges, notes de garrigue complexes et épicées, et de tapenade. Belle bouche équilibrée, aux épices douces, notes de griottes, de fruits à l'eau-de-vie, avec des touches de caramel, de chocolat noir et d'épices de poivre de Sichuan. Finale riche, soyeuse et persistante.

Médailles :

Médaille d'Or

Concours Vinalies Internationales 2025

Concours Vinalies Nationales 2025

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

