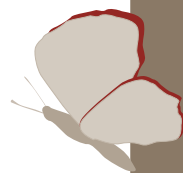


DOMAINE LA FOURMENTÉ

FAMILLE POUZIN DEPUIS 1922 À VISAN



La Gaëtane Visan

AOC Côtes du Rhône Villages Visan
Élevé en fûts de chêne

Cépages et sols

70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre
Terres de grès noir calcaire à galets, appréciée
par la Syrah.
Les vignes sont âgées de 35 ans, à faible rendement
(30hl/ha).

Vinification et élevage

Vendangé à la main.
Fermentation longue, extraction douce des tannins.
Élevage de 10 mois en barriques.

Robe

Rouge profond presque noir.

Le nez

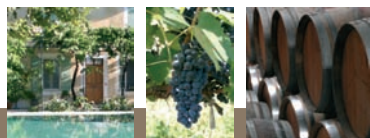
Régliasse avec des notes fruitées et vanillées.

En bouche

Onctueux, rond, puissant.
Bouquet d'arômes de cerises noires et de mûres,
mêlé à des notes de réglisse et de vanille,
expression d'un élevage en barriques.

Service

Viandes en sauce, gibiers, gardiane de taureau
accompagnée de riz blanc de Camargue.



dans la Vallée du Rhône

Culture biologique