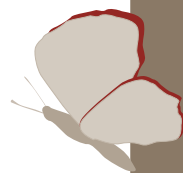


# DOMAINE LA FOURMENTE

FAMILLE POUZIN DEPUIS 1922 À VISAN



## Le Grand Gibard rouge

AOC Côtes du Rhône Villages Visan  
Riche en fruits et élégant.

### Cépages et sols

60% Grenache, 40% Syrah.

Le sol est de type argilo-calcaire.

Le vignoble est âgé de 25 à 55 ans, de faible rendement(38hl/ha).

### Vinification et élevage

Vendangé à la main.

Fermentation parcellaire, de 10 à 20 jours.

Élevage en cuve béton.

### Robe

Intense dégradé rubis avec des reflets pourpres.

### Le nez

Arômes intenses de fruits rouges des bois et d'épices telles que la cannelle et le poivre.

### En bouche

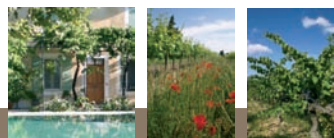
L'attaque est élégante.

Bouche riche, charnue avec des arômes de pruneau, réglisse et fruits des bois.

Les tannins sont fondus et la finale persistante.

### Service

Gratin d'aubergines à la tomate, agneau, filet mignon, omelette aux truffes ...



dans la Vallée du Rhône

Culture biologique