

DOMAINE LA FOURMENTÉ

FAMILLE POUZIN DEPUIS 1922 À VISAN

Grains Sauvages Visan

AOC Côtes du Rhône Villages Visan
Quintessence des vieilles vignes.

Cépages et sols

Sélection de nos plus vieux grenaches.
Sol argilo-calcaire caillouteux.
Vignes âgées de 45 à 70 ans de faible rendement
(20 hl /ha).

Vinification et élevage

Vin sans sulfites ajoutés, macération longue élevage
en cuve béton.

Robe

Ce vin présente une belle robe rubis soutenu
à note violette.

Le nez

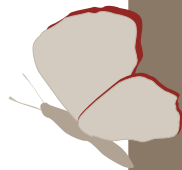
Intensité des arômes de fruits rouges mûrs, notes
épicées, cannelle, poivre, terre, thym.

En bouche

Ample, intense, minéral, raisins mûrs, rond,
immersion dans le terroir; arômes de grenade,
groseilles pour une finale persistante.

Service

Un vin de dégustation. A savourer avec une
cuisine de terroir; des produits paysans.



dans la Vallée du Rhône

Culture biologique