

DOMAINE LA FOURMENTE

FAMILLE POUZIN DEPUIS 1922 À VISAN



Nature Visan 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