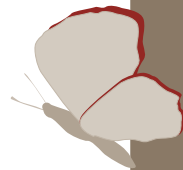


# DOMAINE LA FOURMENTÉ

FAMILLE POUZIN DEPUIS 1922 À VISAN



## Le Petit Piolas

AOC Côtes du Rhône

Harmonie du Rhône, les fruits rouges et les épices.

### Cépages et sols

75% Grenache, 25% Syrah.

Sol argilo-calcaire, terre noire et graviers  
du terroir de Piolas.

### Vinification et élevage

Vendange égrappée. Fermentation : 8 à 15 jours.

Elevé en cuve béton.

### Robe

Rubis lumineux avec des nuances de violet.

### Le nez

Arômes intenses de fruits rouges.

### En bouche

Belle structure, vin rond, gras, expressif,  
fruits mûrs, sur une finale longue et épicée.

### Service

Un vin souple et généreux qui accompagnera  
de nombreux mets quotidiens ou festifs :  
volailles, grillades ou tartes salées...



dans la Vallée du Rhône

Culture biologique