La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



DOMAINE LA FOURMONE

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Culture

Biologique certifiée

Contenance

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



LE FLEURANTINE 2021

Cuvée rare de Vacqueyras en blanc, cet assemblage est régi par un univers de gourmandise et de fraîcheur!
L'aromatique est fine, sur de belles notes de pêches, melon et mirabelles, avec une touche florale qui imprime le vin de jasmin. Toucher précis et généreux, équilibré par une acidité dosée et un élevage doux apportant une pointe de vanille sur la finale. Magnifique!

Appellation

Vacqueyras AOC

Cépages

Clairette, Grenache Blanc, Roussanne, Viognier

Nature du sol

Silts argilo-sableux

Vinification

Macération pelliculaire à froid, fermentation en cuve, barriques et demi-muids

Elevage

6 mois en en cuve, barriques et demi-muids

Maturité

A déguster de nos jours à 2026

Accord mets/vin

Sole meunière, volaille de Bresse à la crème

Service

Déguster à 12°C

Degré alcoolique

14% vol

La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



LE POÈTE 2021

La cuvée du domaine qui apporte un réconfort et un plaisir immédiat. Un profil de fruits noirs juteux, relevé par de belles notes de violettes, poivre noir, muscade et réglisse. La bouche est très avenante avec un beau soyeux accompagné par de petits amers nobles, amorçant une finale très digeste.

Appellation

Vacqueyras AOC

Cépages

Grenache et Syrah

Nature du sol

Marnes grises et calcaire

Vinification

Traditionnelle

Elevage

12 mois en foudre

Maturité

A déguster de nos jours à 2028

Accord mets/vin

Côtes de boeuf au grill, daube provençale

Service

Déguster à 17°C

Ouverture en avance si dégustation dans sa jeunesse

Degré alcoolique

14% vol

La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



LES CÈPES D'OR 2020

Montée en gamme avec cet assemblage à dominante de Grenache qui imprime tout son sérieux et sa complexité tout au long de la dégustation. A l'attaque, des notes de sanguin/viandé, baies sauvages, sous-bois et épices s'installent et se voient rejoints par des arômes de chocolat et tabac. Un vin puissant qui nécessitera un passage en carafe/aveine pour le laisser s'exprimer.

Appellation

Vacqueyras AOC

Cépages

Grenache majoritaire et Mourvèdre

Nature du sol

Silts marneux et brisées de molasse du miocène

Vinification

Traditionnelle

Elevage

12 mois, 90% cuve béton, 10% demi-muids

Maturité

A déguster de nos jours à 2029

Accord mets/vin

Joue de boeuf braisée, canard rôti aux épices

Service

Déguster à 17°C

Ouverture en avance si dégustation dans sa jeunesse

Degré alcoolique

14% vol

La Fourmone

Vallée du Rhône Sud

Par Qombucha

Détails de l'offre



LE SECRET 2021

La top cuvée du domaine reflète à merveille le Grenache ainsi que son terroir! La bouche est tout de suite emplie de jus de fraises, de notes florales, de pivoine et de senteurs de garrigue. Un élevage sur le fruit apporte encore plus de définition et enrobe les tanins soyeux et mûrs pour offrir un vin très digeste et déjà très accessible!

Appellation

Gigondas AOC

Cépages

Grenache majoritaire et Mourvèdre

Vignes âgée de 60 ans

Nature du sol

Marne rose, calcaire, sables et argile

Vinification

Traditionnelle

Elevage

12 mois en cuve béton et demi-muids

Maturité

A déguster de nos jours à 2029

Accord mets/vin

Souris d'agneau

Service

Déguster à 17°C

Carafer 1 heure avant dégustation

Degré alcoolique

14% vol