

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU DU VAR



Accords mets et vins

Apéritif, charcuterie, grillades, poissons et fromages frais.

Détails

Degrès : 12 %

Domaine : Château Fontainebleau du Var

Couleur : Rosé

Région : Vin de France

Appellation : Vin de France

Cépages : Grenache, Cinsault

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 5 L

Caractéristiques

Cépage : Grenache et Cinsault.

Vendange :

Viticulture : Raisonnée

Dégustation

Robe : Vin à la robe rosé pâle.

Nez : Au nez, les notes de fruits dominent avec du pomelo, de la fraise, de la framboise et de la groseille.

Bouche : On retrouve les fruits rouges pour finir sur une pointe minérale.

Garde : A boire dans les 3 mois après ouverture.

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Fontainebleau se situe sur la commune du Val, entre Brignoles et Cotignac, dans le Haut Var. Nous sommes en plein cœur de la Provence verte, un Eden préservé, bordé de forêts, baigné de lumière ; une terre d'exception enchantée par l'abondance de l'eau – sources, rivières, cascade -, omniprésente jusque dans le nom du domaine. Fontainebleau, c'est aussi l'histoire d'une terre en sommeil, d'un terroir oublié. Jusqu'à l'arrivée de Jean-Louis Bouchard, qui acquiert le domaine en 2009, avant d'en confier les rênes à l'œnologue Valérie Courrèges en 2013. Ensemble, ils vont s'atteler à la renaissance d'un grand vignoble. Ce domaine de 150 ha (dont 27 ha de vignes) s'enracine sur un terroir singulier constitué de « pétilles rouges », terre savoureuse riche en arômes, qui confère au vin une complexité et un caractère uniques. La physiologie des lieux, en « amphithéâtre », accentue ce phénomène en faisant bénéficier aux vignes d'un microclimat frais. Il permet de préserver toute la finesse, la fraîcheur et l'équilibre d'expression propre aux grands vins de Provence.

