



Fourmi Rouge 2016

PRÉSENTATION

Nous recherchons pour ce vin les terroirs les plus adaptés à la réalisation d'un vin fruité et gourmand. Sans prétention, c'est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2016 en vallée du Rhône Sud est exceptionnel. Qualitatif et quantitatif. Les raisons de ce prodige : la météo. La Vallée du Rhône a été particulièrement protégée tout au long de l'année des accidents climatiques.

SITUATION

Les vignobles s'étendent sur les pentes du Mont Ventoux. L'altitude apporte la fraîcheur qui permet de conserver une bonne acidité dans les raisins. Le vin qui en résulte est frais, gourmand et équilibré.

TERROIR

Varié selon l'altitude. Vignobles en majeure partie sur des sédiments géologiques déposés par les mers de l'ère tertiaire à la base du massif calcaire du Mont Ventoux. Sols rouges méditerranéens issus de calcaires durs du crétacé, des éboulis calcaires, des alluvions anciennes à cailloux ronds.

ÉLEVAGE

Adaptée au type de vin, au cépage, et liée au caractère des producteurs. Vendanges presque toujours foulées mais non égrappées et vinifiées en cuve ciment de 150 à 300 hectolitres. Contact prolongé avec le marc et décuvaïson sucre épuisé. En cuve et foudre (15%) pendant 10 mois. Mise en bouteilles en juillet, août après collage et filtration sur plaque.

CÉPAGES

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVICE

17°C pour cuisine spontanée et pour le plaisir.

DÉGUSTATION

Jolie couleur rouge, aux reflets violines. Avec beaucoup de fraîcheur, ce 2016 est l'archétype du vin de plaisir : authentique, sincère, goûteux. Il présente des notes de fruits rouges et noirs (mûre, cassis), riches, épicées. En bouche son fruité et son gourmand dynamisent les papilles, équilibré, croquant, aux tanins soyeux, sa finale est d'une belle persistance aromatique.

