

A.O.C Vallée du Rhône

Domaine  
*Bonetto Fabrol*

*Vin Biologique, avec des pratiques Biodynamie*

**CEPAGES :**

60% Viognier, 40% Roussanne

**TERROIR :**

Situé au cœur de la Vallée du Rhône, le vignoble est situé au sud de Montélimar, en Drôme Provençale. Situé au pied de falaise d'ocres, le sol est sableux, avec des argiles vertes / bleutées.

**RENDEMENT :**

Environ 40 hectolitres par hectare

**VINIFICATION :**

Raisins récoltés à maturité, le matin très tôt, pour rentrer des raisins avec une température de 12°C, afin de limiter au maximum l'oxydation de la vendange pendant le transport de celle-ci et pendant le pressurage. Egrappage total. Pressurage à froid avec inertage. Débourbage, à l'argile, à froid, pendant 24 heures. Soutirage. Fermentation alcoolique par les levures indigènes, avec maîtrise des températures, durant 10 jours. Mise au propre et sélection des lies fines pour un élevage sur lie, en cuve pendant 3 mois, avec batonnage toutes les semaines.

Pas de désacidification. Pas de micro oxygénation.

Clarification par le froid hivernal, puis une filtration sur terre rose, et une filtration stérile avant la mise, pour bloquer la fermentation malo-lactique, afin de conserver de la fraîcheur du fruit et une belle fraîcheur en bouche.

**COMMENTAIRE :**

Nez expressif, de fruits et de fleurs

Bouche, à l'attaque ronde, souple et fruitée, du volume et une belle tension en finale, voir une finale iodée. Vin de plaisir, d'apéritif et de repas.

***Tous les vins sont produits et vinifiés au Domaine, et commercialisés exclusivement en secteur Cavistes, Restaurants et à l'export.***

*Le Domaine est engagé dans une démarche en Agriculture Biologique, depuis 2007, certifié par Qualité France SAS FR-BIO-10. Les produits auront le label AB, en 2010.*

Philippe FABROL

Artisan vigneron/ Œnologue

26700 La Garde Adhémar- Drôme Provençale

Tél. 04.75.52.14.38 Mob. 06.26.43.85.60

domainebonettofabrol@orange.fr