

A.O.C Vallée du Rhône

Domaine  
*Bonetto Fabrol*

*Vin Biologique, avec des pratiques Biodynamie*

CEPAGES :

65% Syrah, 30% Grenache, 5% Carignan

Issue d'une partie des vieilles vignes du Domaine (« Sélection »), de plus de 50 ans.

TERROIR :

Situé au cœur de la Vallée du Rhône, le vignoble est situé au sud de Montélimar, en Drôme Provençale. Exposé sur des coteaux, orientés plein sud, le sol se compose d'argiles flammées (de couleur jaune au rouge) pour la Syrah, et d'un sol calcaire pour les Grenaches et les Carignan.

RENDEMENT :

Environ 35 hectolitres par hectare

VINIFICATION :

Raisins récoltés à pleine maturité. Egrappage total. Encuvage des Grenache, Carignan et des Syrah, séparément. Je recherche les qualités intrinsèques de chacun des 3 cépages, par un travail de vinification bien spécifique, pour l'expression maximale des cépages. Macération pré fermentaire à froid, pendant 2 jours, avec inertage. Fermentation alcoolique par les levures indigènes, avec maîtrise des températures, pendant 15 jours.

Travail d'extraction, par des remontages, alternés par des piégeages manuels. Macération post-fermentaire. Elevage en barrique de 3 à 5 vins pendant 9 mois, pour 10 % du volume, et uniquement la Syrah. L'autre partie est élevée en cuve béton, pour conserver le fruit initial, avec un élevage sur lies fines et batonnage.

Pas de micro oxygénation.

COMMENTAIRE :

Vin de caractère, expressif, complexe, avec beaucoup de densité, de volume et une belle longueur en bouche.

*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