

# Domaine des Fontnobles 2016

AOC Vacqueyras

**Lieu** – Vacqueyras

**Superficie** – 10 ha

**Sol, sous-sol** - sur un plateau caillouteux, argilo-calcaire

**Cépages** – Grenache noir (70%), syrah (30%)

**Age des vignes** – en moyenne une cinquantaine d'années

**Production** – 10 000 bouteilles

**Conduite de la vigne** – culture raisonnée, 1/3 enherbé, vendanges manuelles à 20%.

**Méthode de vinification** – vinification traditionnelle, 1 mois de cuvaison pour ressortir le maximum de matière. Travail avec les lies fines qui apportent du gras et de la rondeur. Reste en cuve béton pendant 12 à 24 mois.

**Dégustation** – Une couleur rouge cardinal, très dense avec quelques reflets violets. Au nez, des fruits rouges (mures, groseilles, griotte), truffe... Et puis des arômes tertiaires de réglisse, chocolat noir, cuir et d'épices. En bouche, des tanins très présents mais souples, un vin « gourmand » et une finale très longue.