

# Fonvène Rosé

Ardèche  
Indication Géographique Protégée



*Fonvène est un nom typiquement Ardéchois issu de la fusion de « Font-Vive » source résurgente couleur émeraude et de « Cévennes » sa région d'origine.*

*Fonvène exprime toute la beauté des paysages vallonnés de l'Ardèche.*

## CEPAGE :

Merlot, Syrah et Grenache noir

## TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté en terrasse en majorité sur des sols argilo-calcaires et sous la forte influence du Mistral.

## VINIFICATION :

La récolte s'effectue de nuit afin de conserver tous les arômes. La vinification se fait par pressurage direct, pour le grenache seul le jus de goutte est récolté, celui-ci macérera légèrement. Pour le merlot et la syrah on procède avec une fermentation alcoolique.

## DESCRIPTION DU VIN :

Une robe couleur pêche, limpide, brillante.

Un nez fruité, d'agrumes, avec des notes de tilleul.

L'attaque en bouche est expressive, sans sucre résiduel.

## DEGUSTATION :

S'harmonisera avec tous les repas d'été : salades, grillades, pizzas...

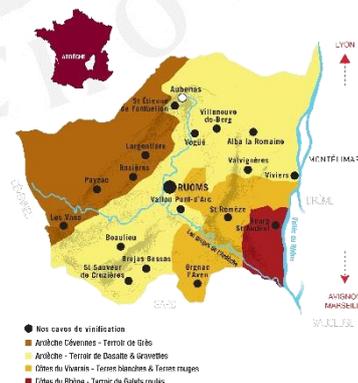
À servir à 12°.

## POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.

## RECOMPENSE :

2019 : Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2020  
2016 : Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2017



VIGNERONS ARDÉCHOIS  
Depuis 1947

107 Avenue de Vallon - BP 8 - 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 - Fax : 04 75 39 69 48 - email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com