

Fonvène Blanc



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 :

Sauvignon blanc, Grenache blanc et Ugni blanc

TERROIR :

Le vignoble est situé en Ardèche méridionale, implanté 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 est traditionnelle par pressurage direct. La fermentation est bloquée à 14-16° pour garder toute la fraîcheur.

DESCRIPTION DU VIN

• Une robe or pâle aux reflets verts.
Un nez floral qui rappelle les fleurs d'acacias et d'églantiers.
Une bouche ronde et fruitée aux nuances minérales et une pointe d'agrumes.

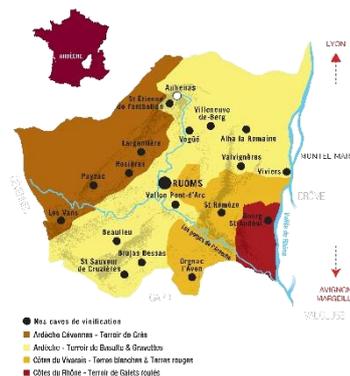
DEGUSTATION :

Il sera le compagnon de vos apéritifs et s'appréciera surtout en kir avec de la liqueur de châtaigne. Vous pourrez l'apprécier également avec les poissons.

À servir entre 10 et 12°.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1947