

Château de Fontenelles

Cuvée Renaissance

Millésime : 2017

Région et Appellation : Languedoc-Roussillon - AOC Corbières

Cépages : 55% Syrah, 25% Grenache et 20% Carignan et Mourvèdre

Vinification : Vinifié en cuve pour partie en grains ronds et macération carbonique et pour une autre partie en raisins égrappés. Extraction douce par pigeage journalier.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne.

Accords mets et vins : On peut imaginer ce vin avec des viandes et gibiers, par exemple un pigeon rôti, sauce au sang et aïnelles ou un magret de canard aux 5 épices et moutarde. Il se mariera parfaitement avec un plat de pâtes, des ravioles de bœuf confit, émulsion végétales et cèpes rôtis ou encore avec certains fromages, un Rocamadour ou un St Félicien par exemple.

Notation : -

