



FONTENELLES

ENGAGÉ POUR UNE VITICULTURE DURABLE

Fontenelles PREMIUM L'ETINCELLE AOP Corbières rouge créé en 2024



Syrah, Marselan, Carignan

VINIFICATION

Vinifié en cuve, pour partie en grains entiers (macération carbonique), pour une autre partie par couches successives.
Vinified in vats, partly in whole grains (carbonic maceration), partly in successive layers.

NOTES

Vêtue d'une robe grenat, L'Etincelle séduit par son nez expressif, alliant fruits rouges et fruits des bois.
En bouche, des tanins soyeux et fins soulignant la fraîcheur des arômes fruités (framboise sauvage) et d'épices.
*Dressed in a garnet color, L'Etincelle seduces with its expressive nose, combining reds and wild fruits.
On the palate, silky and fine tannins highlighting the freshness of the fruity aromas (wild raspberry) and spices.*

ACCORD

La vivacité des tanins de ce millésime s'accorde parfaitement avec une cuisine estivale / un apéritif dînatoire, des poissons et viandes crues ou encore des volailles rôties.

Ce vin peut être servi légèrement frais ou à température ambiante. Idéal : carafier 2h avant dégustation.

Garde : Entre 5 et 10 ans

The liveliness of the tannins of this vintage goes perfectly with summer cuisine / dinner aperitif, raw fish and meats or even roast poultry.

This wine can be served slightly chilled or at room temperature. Ideal : decant 2 hours before tasting.

Laying down: 5 to 10 years



Fontenelles
76 Avenue des Corbières
1700 Douzens (France)

Tel : +33 (0)4 68 79 12 89
Email : info@fontenelles.com
www.fontenelles.com