



FONTENELLES

ENGAGÉ POUR UNE VITICULTURE DURABLE

Fontenelles PREMIUM CONFIDENCES AOP Corbières rouge créé en 2024



Syrah, Grenache

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 rubis intense, la cuvée Confidences possède un nez fruité, sur des notes de fruits noirs : mures, cassis.

En bouche, l'attaque est souple et puissante avec une longue finale. Un vin équilibré alliant puissance, subtilité et modernité.

Dressed in an intense ruby color, the Confidences vintage has a fruity nose, with notes of black fruits: blackberries, blackcurrant.

On the palate the attack is supple and powerful with a long finish. A balanced wine combining power, subtlety and modernity.

ACCORD

Des plats familiaux mijotés aux plats gastronomique, cette cuvée s'accordera très bien avec des plats de caractères ou des préparations asiatiques, ou des plats sucrés salés qui se marieront très bien avec les arômes de fruits noirs du vin.

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

Garde : Entre 5 et 10 ans

From slow-cooked family dishes to gourmet dishes, this vintage goes very well with characterful dishes or Asian preparations, or sweet and savory dishes which pair very well with the black fruit aromas of the wine.

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