

La Demoiselle / Domaine Fontsaïnte

Herkunft:	Boutenac / AOC Corbières (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Carignan, 30% Grenache, 10% Mourvèdre - HVE Niveau 3
Ertrag:	
Ausbau:	Im Tank
Lagerfähigkeit:	5 – 8 Jahre
Auszeichnungen:	JG 2020: Concours des Grands Vins de France à Mâcon: Médaille d'Or JG 2021: Concours général agricole de Paris 2024: Médaille d'Or
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Das ausdrucksstarke Bouquet offenbart ein aromatisches Zusammenspiel aus roten und schwarzen Früchten wie Kirschen und Blaubeeren, begleitet von kandierten roten Früchten. Dazu gesellen sich feine Noten von Vanilleschote, frisch gemahlenem Pfeffer, Muskatnuss, Kakao und einem Hauch Lakritze. Typische Garrigue-Nuancen runden die harmonische, grosszügige Nase elegant ab.

Mund:

Erleben Sie die unverwechselbare Eleganz der Cuvée von **Fonsaïnte**: ein Wein, der vom ersten Schluck an mit voller Frucht und faszinierender Finesse überzeugt. Am Gaumen zeigt er eine perfekte Balance aus runden, konzentrierten Aromen, zarten, präsenten Tanninen und einer lebendigen, feinen Säure. Jeder Schluck entfaltet seine Frucht harmonisch und endet in einem langen, verführerischen Finale – ein Genuss, der noch lange nachklingt. Ideal für besondere Momente oder um einfach den Alltag mit einem Hauch von Luxus zu bereichern.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch aller Art, Wildgerichten, Käse.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C