



# DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

## TURBULENT BLANC PÉTILLANT - VIN DE FRANCE

### VIGNOBLE



Le vignoble est planté dans des sols argilo-calcaires sur des hauteurs de coteaux culminant jusqu'à 120 mètres. De ce fait les parcelles sont exposées Sud - Sud-Ouest ce qui permet un ensoleillement idéal pour obtenir une maturité parfaite.

### ENCEPAGEMENT



100% Sauvignon

### CULTURE ET VINIFICATION



De la taille à la vinification, nous pratiquons une culture traditionnelle et raisonnée, avec un sol enrichi uniquement en fumure organique. Lors de la récolte, les parcelles sont sélectionnées et vinifiées séparément afin de procéder à l'assemblage avant mise. Le chai est équipé d'un système de thermo régulation (suivi annuel OENOMAITRISE).

### DEGUSTATION



La robe est limpide, d'un joli jaune pâle avec des petites bulles fines qui invitent à la fraîcheur et à la dégustation. Ça fait pshit quand on ouvre la bouteille, ça chante, et ça sent l'été.

Le nez est très expressif, complexe, et surtout très gourmand. Il s'exprime par des arômes de fruits exotiques comme la mangue bien mûre, l'ananas, mais aussi la sucrosité d'un sorbet à la poire.

L'attaque en bouche est pimpante, souple, rafraîchissante, les bulles fines et légères transportent des arômes de fruits frais et juteux, les mêmes qui sont ressentis au nez. Bel équilibre entre le sucré, l'acidité et l'alcool !! C'est le Vin de fête et d'apéritif par excellence.

Degré: 9%

**Temps de Garde:** À consommer jeune pour garder toute sa fraîcheur

Les Domaines Fontana et ses vins sont certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

