



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. Le Sauvignon est le cépage que nous récoltons en premier. Pour l'élaboration de notre Turbulent nous avons créé notre propre recette afin que l'aromatique du produit final soit celle que nous attendions. Du Co2 est ensuite ajouté lors de la mise en bouteille.

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: 11.5%

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

Les Domaines Fontana et ses vins sont certifiés HVE4 (Haute Valeur Environnementale)

