

Domaine

LES VALLONS
DE FONTFRESQUE

Elevé en Fût de Chêne

2 0 1 0



Cuvée Soleil Rouge

Vin de Pays du Var

Indication Géographique Protégée



Claire et Denis Sicamois
propriétaires récoltants

Le terroir

Sol argilo-calcaire, caractéristique de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Les pentes faibles à modérées, selon les parcelles, déterminent l'implantation des cépages ou l'orientation vers le blanc, le rosé ou le rouge. Le sol offre une bonne rétention hydrologique qui limite raisonnablement les blocages hydriques et favorise la production de composés organiques (polyphénols et arômes). Le terroir frais, avec un réchauffement des argiles plutôt lent, participe à la conservation de fraîcheur dans les vins.

La vinification

Récolte manuelle, trie, éraflage, macération pelliculaire 2 à 5 jours à basse température, fermentation alcoolique avec montée progressive de la température jusqu'à 25°C, extraction régulière en début de macération (remontage, délestage), écoulage avant la fin de fermentation alcoolique et maintient à 22°C de manière à conserver le fruit et la souplesse de ce lot. 4 mois de barriques sur 20% du lot de manière à optimiser sa structure et sa capacité à vieillir.

Les cépages

Alicante 50 %, Grenache 40 %, Carignan Vieilles Vignes 10%.

Profil aromatique

Couleur cerise, aux reflets violette. Les arômes de fruits frais (cerise) se mêlent à de subtiles notes de fraises confiturées. La bouche, gouleyante, est harmonieuse et délicate. Contient une forte quantité de cépage Alicante à la couleur soutenue et renfermant une importante proportion de Polyphénols, protecteurs du système cardiovasculaire.

Accords mets-vin

- ◆ Fleurs de courgettes farcies au caillé de chèvre, artichaut violet et mesclun niçois.
- ◆ Marbré de foie gras de canard aux figues.
- ◆ Gigot de chevreau aux cocos.
- ◆ Presse de lapin aux senteurs de Provence confiture d'oignons.
- ◆ Tomme de brebis d'Arles.
- ◆ Figs rôties au miel de Provence, glace au miel de châtaignes.
- ◆ Tiramisu aux fraises, émulsion à la pistache.

Informations techniques

- Bouchon en liège naturel.
- Colisage par 6 bouteilles de 75 cl.
- Palette de 80 cartons, soit 480 bouteilles.



Domaine Les Vallons de Fontfresque

Claire & Denis SICAMOIS. Ferme de Camp Redon. RD 64. 83170 TOURVES

Tél. : 04 94 69 01 22 – Fax : 04 94 69 41 07 - Email : domaine@lvdf.fr - Site Internet : <http://www.lvdf.fr>

