



## CHÂTEAU FONT BARRIÈLE

LES ORIGINES BLANC 2019

Si la terrasse rhodanienne de galets roulés qui abrite notre vignoble pouvait parler, elle raconterait certainement l'histoire d'une famille de vignerons qui, depuis 4 générations, tente patiemment d'extraire de ce terroir l'expression délicate et puissante d'un vignoble séculaire, fils de la méditerranée. A la préservation du patrimoine vigneron s'ajoute la protection de l'outarde canepetière, espèce d'oiseau protégée, nichée en plein coeur de nos vignes, dans la zone Natura 2000. A la charnière des appellations Costières de Nîmes et Côtes du Rhône, à la convergence d'Arles, de Nîmes et d'Avignon, le château Font Barrière est un joyau discret au coeur d'un trésor d'Histoire.

La cuvée des Origines est élaborée à partir de nos plus beaux terroirs de galets roulés, et de vignes de plus de 30 ans. Elle est l'expression la plus profonde de notre propriété. Hommage à nos ancêtres qui ont chacun apporté leur pierre à l'édifice de ce vin.

**Produit** : AOP Costières de Nîmes 2019

**Cépage** : Roussane 80% Grenache blanc 20%

**Terroir** : Terrasse rhodanienne de galets roulés

**Rendement** : 40 hectolitres par ha

**Vinification** : Vendange de nuit cépages assemblés, acidification à la benne, pressurage doux, débourage léger, levurage en cuve puis vinification en demi muids de chêne exclusivement Français. Élevage de 8 à 10 mois avec batonnage hebdomadaire le mois suivant la fin de fermentation. Elevation sur lies.

**Garde** : 4 à 10 ans servir à 12°C

**Dégustation** : Robe brillante aux reflets or. Nez de fleur blanche et vanille. Bouche ample et finement boisé. Notes de fruits blancs confits, fleur d'acacias et tilleul.