



FAMILLE GOURJON
DEPUIS 1857

CHÂTEAU FONT BARRIÈRE



CHÂTEAU FONT BARRIÈRE

Savoir lire entre les vignes

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 cœur de nos vignes, dans la zone Natura 2000. A la convergence d'Arles, de Nîmes et d'Avignon, le château Font Barrière est un joyau discret au cœur d'un trésor d'Histoire.

Produit : AOP Côtes du Rhône Village rouge 2021

Cépage : Grenache 60%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%

Terroir : Terrasse rhodanienne de Galets roulés

Rendement : 40 hectolitres par ha

Vinification : Vendange la nuit, pas de sulfitage à l'entrée en cave, vinification traditionnelle en cuve béton avec 1 remontage doux par jour, fermentation 24-25°C macération 1 mois en cuve pleine .

Garde : 8 à 10 ans servir à 18°C

Dégustation : Vous serez séduit par ce premier nez intense qui exhale des parfums de fruits rouges confiturés, de réglisse et de paprika. A l'attaque, vous croquerez un raisin mûr, aussi simplement que la délicatesse suscitée par un fruit parfait : la vinification, quasiment sans intrants (un peu de sulfite à la mise en bouteille) révèle avec élégance les tanins suaves et enveloppants que la nature a offert.

L'expression même du raffinement, ce vin incarne la quintessence de notre terroir, le summum de l'art de la vinification, celui qui laisse toute sa place aux grands vins"



CHATEAU FONT BARRIELE
48 avenue du pont du pont
30490 MONTFRIN
www.chateaufontbarriele.fr