



CHÂTEAU FONT BARRIÈRE

Côtes du Rhône blanc 2024

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 blanc 2024

Cépage : Clairette 60% Roussanne 40%

Terroir : Terrasse rhodanienne de Galets roulés

Rendement : 45 hectolitres par ha

Vinification : Vendange la nuit, pressurage direct et débourage statique. Macération sur bourbes fines et fermentation à 16°C. Elevage en cuve béton.

Garde : 2 à 4 ans servir à 12°C

Dégustation : Robe brillante aux reflets jaune citron. Le nez est dominé par les senteurs délicates de poire fraîche et de fleurs blanches. L'attaque est précise, et amène sur une bouche ample et fraîche tenant les promesses de fleurs blanches. Ce vin se caractérise en finale par sa longueur, tenue par la minéralité.