



CHÂTEAU FONT BARRIÈLE



CHÂTEAU FONT BARRIÈLE

LES VIGNES D'HELOISE BLANC 2025

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 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 cœur d'un trésor d'Histoire.

Héloïse, notre fille a donné son nom à cette cuvée emblématique de notre propriété. Ce vin respire la joie de vivre et la gaieté. La complexité aromatique alliée à la fraîcheur inattendue des vins du sud de la France révèlent intensément l'exceptionnel potentiel de notre terroir.

Produit : AOP Costières de Nîmes 2025

Cépage : Roussane 75% Grenache blanc 25%

Terroir : Terrasse rhodanienne de galets roulés

Rendement : 60 hectolitres par ha

Vinification : Vendange de nuit, double débourage, macération de bourbes 8 jours, Vinification 18°C en levures indigènes, bâtonnage 2 semaines, soutirage rapide.

Garde : 4 à 6 ans servir à 12°C

Dégustation : Robe brillante aux reflets vert. Nez de tilleul et de fruits blancs. Bouche ample et fraîche. Belle minéralité. Pêche blanche fraîchement cueillie en finale.



CHÂTEAU FONT BARRIÈLE

48 avenue du Pont
30490 MONTFRIN

www.chateaufontbarriere.fr