



CHÂTEAU FONT BARRIÈLE

LES ORIGINES ROUGE 2021

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.

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 2021

Cépages : Syrah 80% Grenache noir 20%

Terroir : terrasse de galets roulés

Rendement : 35 hectolitres par ha

Vinification : Vendange mécanique la nuit avec trieur embarqué, pas de sulfitage à l'encuvage, vinification traditionnelle 26-27°C . 1 délestage par jour, 1 mois de macération, malo en cuve puis élevage de 14 mois en barriques et demi muids de chêne français, chauffe moyenne, neuf, un vin et deux vins. 2g/hl de SO₂ à la descente en barrique.

Garde : 8 à 10 ans servir à 18°C

Dégustation : Robe sombre. Nez de fruit noirs confits et de truffes. Note de sous-bois. Bouche ample, épices nobles, finement boisé. Tanins veloutés enrobes de longues notes de cacao et de graphite sur la finale.