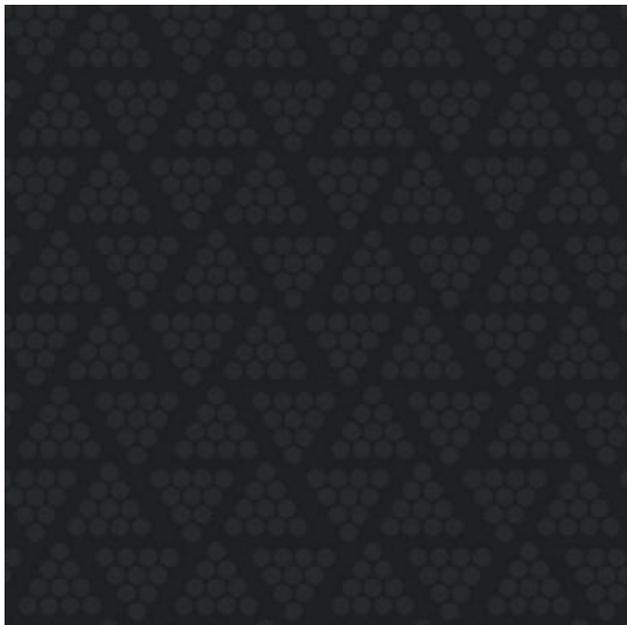


# CHÂTEAU FONTAINEBLEAU DU VAR



## Accords mets et vins

Apéritif, charcuterie, grillades, fromages.

## Détails

**Domaine** : Château Fontainebleau du Var

**Couleur** : Rouge

**Degrès** : 12 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 5 L

**Cépages** : Carignan, Syrah / Grenache

**Région** : Vin de France

**Appellation** : Vin de France

## Caractéristiques

**Cépage** : Syrah, Grenache et Carignan

**Vendange** :

**Viticulture** : Raisonnée

## Dégustation

**Robe** : Couleur rouge rubis

**Nez** : Un caractère très gourmand, facile et frais.

**Bouche** : Ronde et fraîche, expressive sur le caractère fruité. Tanins souples.

**Garde** : A boire dans les 3 mois après ouverture.

**Température de service** : 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Fontainebleau se situe sur la commune du Val, entre Brignoles et Cotignac, dans le Haut Var. Nous sommes en plein cœur de la Provence verte, un Eden préservé, bordé de forêts, baigné de lumière ; une terre d'exception enchantée par l'abondance de l'eau – sources, rivières, cascade -, omniprésente jusque dans le nom du domaine. Fontainebleau, c'est aussi l'histoire d'une terre en sommeil, d'un terroir oublié. Jusqu'à l'arrivée de Jean-Louis Bouchard, qui acquiert le domaine en 2009, avant d'en confier les rênes à l'œnologue Valérie Courrèges en 2013. Ensemble, ils vont s'atteler à la renaissance d'un grand vignoble. Ce domaine de 150 ha (dont 27 ha de vignes) s'enracine sur un terroir singulier constitué de « pétilles rouges », terre savoureuse riche en arômes, qui confère au vin une complexité et un caractère uniques. La physiologie des lieux, en « amphithéâtre », accentue ce phénomène en faisant bénéficier aux vignes d'un microclimat frais. Il permet de préserver toute la finesse, la fraîcheur et l'équilibre d'expression propre aux grands vins de Provence.

