

Le millésime 2008 du Grand Fontanille désormais en vente

Depuis deux ans, Jörg Schmitt assure l'exploitation des vignes du Domaine du Grand Fontanille. Avec 4000 pieds par hectares, ce vignoble certifié Bio a un petit rendement mais livre un raisin très concentré. La vendange, faite à la main, permet de produire 15 à 16000 bouteilles de Vin de Pays des Alpilles par an. A la mi-avril, le millésime 2008 du Grand Fontanille a enfin été mis en vente, après avoir vieilli plus d'un an en cave. C'est la première cuvée de vin rouge dont le vigneron a eu la responsabilité de A à Z. "Il est un peu plus léger que celui de l'année précédente car le printemps avait été très pluvieux en 2008. Comme mes vignes sont Bio, je tiens à respecter cet esprit



quand je vinifie mes vins. Bien que la certification Bio ne m'impose pour l'instant aucune contrainte de vinification par rapport aux vins non-bio, je ne les triture pas à outrance

pour retrouver un goût sous prétexte qu'il a su séduire le public. Je veux que mes vins expriment pleinement un terroir, ce qui induit que j'interviens au minimum pendant la vinification. On retrouve donc le climat qu'il a fait au moment

de la pousse du raisin." A l'œil, ce millésime révèle une robe d'un rouge profond de cerise noire. Légèrement poivré au nez, il dégage des arômes de cassis et de cerises. Ses tanins charpentés laissent émerger un goût de groseille. Encore



jeune, il devrait s'arrondir en vieillissant un ou deux ans. Toujours disponible, la cuvée 2006 séduira les amateurs de vins tout en rondeur à la fois puissants et fruités. Le premier choix du Domaine du Grand Fontanille reste le Saint Gabriel, un nectare vieilli en fût de chêne pendant 12 mois.

Ce vin de garde étoffé et puissant suscite l'enthousiasme des œnologues. Salués par le "Guide Hachette des vins 2010" et le "Guide Dussert Gerber des vins 2010", les vins du Domaine du Grand Fontanille sont désormais reconnus parmi les meilleurs de France.

DOMAINE DU GRAND FONTANILLE
 (D32 direction Fontvieille), 13103 Saint-Etienne-du-Grès
 Tél : 04 90 49 05 15 - Fax : 04 90 49 07 03
 Site : www.domaine-fontanille.com
 Mail : mail@domaine-fontanille.com



Dégustation au Domaine sans aucune obligation