



PIERRES ROUGES 2018 CHÂTEAU FONT DU BROC

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

60 % Syrah - 30% Cab. Sauv. -
10% Mourvèdre



ÉLEVAGE - 26 MOIS

Fût de chêne Français



TERROIR

Argilo-Calcaire



GARDE

15 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles de nuit en septembre. Sélection des grappes sur la parcelle. Égrappage mécanique, puis tri manuel au grain, sur table de tri.

Foulage et macération en cuve de 15 à 25 jours.

Après un élevage de 24 mois en barriques, sélection des plus prometteuses de l'année 2018, puis l'élevage se poursuit deux mois supplémentaires afin d'affiner les tannins.

ROBE

Violine

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez puissant dévoile des arômes de fruits rouges compotés, et cacaotés.

La bouche révèle des tannins puissants et parfaitement équilibrés, sur de généreuses notes de framboise, myrtille et cassis.

La finale est longue aux délicates notes de fève de Tonka.

TEMP. DE SERVICE

14° C à 16° C



CENTILISATION(S)

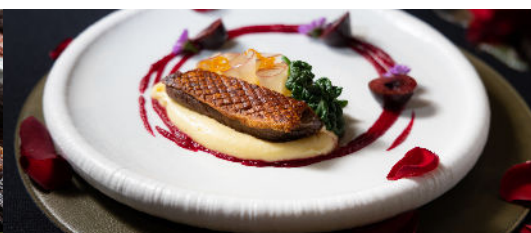
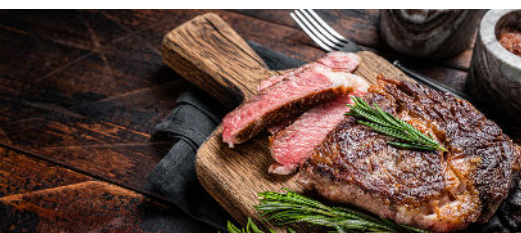
75cl, 150cl

TAV

15% vol



Gardienne de taureau saisie, Confit de canard et mousseline de pommes de terre, Chocolat noir 70% au piment d'Espelette



CHÂTEAU FONT DU BROC
Chemin de la Font du Broc
83460 Les Arcs sur Argens

www.vignoblesmassa.com

DIRECTION COMMERCIALE
Hervé LAMBERT | 06 71 51 49 38
hlambert@vignoblesmassa.com