

ROUGE RÉSERVE 2018

CH. FONT DU BROc



CÉPAGE(S)

70% SYRAH
30% CABERNET SAUVIGNON



ÉLEVAGE

°FÛT DE CHÊNE
24 mois



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.

ROBE



Rouge rubis intense

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez profond de myrtille et cassis. Une bouche généreuse et corsée. Épices et mûre sauvage, confiture de fraises, c'est un vin gourmand dont l'expression se bonifie avec l'âge.



IDÉES D'ACCORDS GOURMANDS

- Côte de bœuf maturée, saisie
- Confit de canard, pommes de terre rôties
- Gardienne de taureau, carottes fondantes



GARDE
15 ans



TEMP. DE SERVICE
16° À 18°

CENTILISATION(S)
75cl, 150cl(2017)

ALCOOL
15%



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

VAR
Clara DE ANTONIO | 04 94 47 48 20
cdeantonio@vignoblesmassa.com

PARIS ET ALENTOURS
Laurence VOURET | 06 03 97 05 69
lvouret@vignoblesmassa.com

**RESPONSABLE ENTREPRISE
& CADEAUX D'AFFAIRES**
Jérôme CHARLOT | 06 80 34 29 47
jcharlot@vignoblesmassa.com



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

www.vignoblesmassa.com



@chateaufontdubroc