



# FONT DE JOUBERT

Famille Charrier à Courthézon



## CÔTES-DU-RHÔNE 2018

Appellation : AOP Côtes-du-Rhône

Vignoble : Rhône

Terroir : Courthézon, sable et argile rouge

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2018

Cépage(s) : Grenache (70%), Cinsault (20%), Syrah (10%)

Construit sur une butte sablonneuse, le lieu-dit Font de Joubert et ses vignes nous invitent à prendre les choses du bon côté, en passant d'une parcelle à l'autre par des chemins sinueux et des sources étonnantes. Les vignes sont légèrement pentues et plantées sur des sols sablonneux, des argiles rouges et des galets roulés de différentes tailles. C'est ici que Caroline Charrier et son frère produisent ce vin rouge réconfortant.

Des notes séduisantes de confiture de framboise, de violette et des arômes prononcés de thym séché et de romarin caractérisent cet assemblage de Grenache inondé de soleil.

Les arômes de cerise noire confite et de gelée de raisins sont denses et hédonistes. La texture soyeuse et souple est contrastée par des tannins mûrs et des notes de terre et d'épices sur la finale.

La vinification traditionnelle est réalisée en cuves béton, avec fermentation à basse température (en dessous de 20°C / 68°F). Macération longue en cuves pendant 2 à 4 semaines.

La Syrah et le Grenache forment l'assemblage essentiel qui appelle les aliments à chair rouge, depuis le bœuf, l'agneau et le gibier, ou des morceaux plus gras de porc. Ses arômes de bois fumé et de cèdre se marient parfaitement avec des grillades.

T° of service: ±12°C / ±54°F.

**NOS VINS DU SUD**

467, Avenue de la Gare  
34480 Magalas, France.

[www.nosvinsdusud.com](http://www.nosvinsdusud.com)

[contact@nosvinsdusud.com](mailto:contact@nosvinsdusud.com)

T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

