

# JEAN-PAUL FONTAINE



## *Côtes du Roussillon « La Grinta » 2017*

(Syrah, Grenache, Mourvèdre)

### Terroir

Maritime ; au sud de Perpignan, à 2 pas de la Méditerranée, les vignes se dorment au soleil sur une croupe argilo-calcaire, où l'eau se fait rare et le vent fréquent. Les sols, filtrants, garantissent un enracinement profond pour une bonne nutrition des ceps.

### Vinification

Récolte à maturité phénolique optimale, égrappage et léger foulage, macération préfermentaire à froid pour capter toutes les essences du fruit, ensuite remontée des températures maintenues en-dessous de 30° avec des remontages réguliers afin d'obtenir une bonne extraction des arômes et des tanins. Elevé 10 mois en cuves.

### Dégustation

D'une jolie concentration, ce vin ne renie pas ses origines ensoleillées. S'exprimant avec finesse, et, dévoilant une bouche ample aux tanins veloutés, il se boira sans difficultés sur une cuisine internationale, fusion.



JPF Vins / Jean-Paul Fontaine  
16, rue des Remparts-11100 Bages-France  
Tel. +33.(0)7.87.12.05.72 - info@jeanpaulfontaine.com  
www.jeanpaulfontaine.com