



# DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

## TURBULLENTE ROUGE PÉTILLANT - VIN DE FRANCE

### VIGNOBLE



Le vignoble est planté dans des sols argilo-calcaires sur des hauteurs de coteaux culminant jusqu'à 120 mètres. De ce fait les parcelles sont exposées Sud - Sud-Ouest ce qui permet un ensoleillement idéal pour obtenir une maturité parfaite.

### ENCEPAGEMENT



100% Cabernet Franc

### CULTURE ET VINIFICATION



De la taille à la vinification, nous pratiquons une culture traditionnelle et raisonnée, avec un sol enrichi uniquement en fumure organique. Lors de la récolte, les parcelles sont sélectionnées et vinifiées séparément afin de procéder à l'assemblage avant mise. Le chai est équipé d'un système de thermo régulation (suivi annuel OENOMAITRISE).

La robe est rouge pourpre, profonde avec des reflets violacés. Le vin est brillant.

### DEGUSTATION



Le nez est très expressif et complexe, il s'exprime par des arômes de fruits rouges frais (framboise, cerise fraîche, mûre) mais aussi le sirop de grenadine, le sorbet mousseux à la fraise.

L'attaque en bouche est gourmande, souple, rafraîchissante, les bulles fines et légères transportent des arômes de fruits rouges, de bonbon acidulé. Bel équilibre entre le sucré, l'acidité et l'alcôol !! C'est le Vin de fête et d'apéritif par excellence.

Degré: 11.5%

**Temps de Garde:** À consommer jeune pour garder toute sa fraîcheur, maximum 2 ans.



Les Domaines Fontana et ses vins sont certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale)



# TURBULLENTE

**À SERVIR FRAIS !!**

Un vin rouge pétillant légèrement sucrant.

Notre TurBULLENte 100% Cabernet Franc est rafraichissante, pimpante et innovante.



**IDÉAL POUR L'APÉRITIF  
UNE PLANCHE DE  
CHARCUTERIE  
UNE PIZZA  
UN DESSERT...**

**LAISSEZ-VOUS PORTER ET  
CHARMER PAR SES BULLES**

---