



# La Ferme des Fontaines, 2019

Clos des Quarterons  
FRANCE, LOIRE, SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Un vin nature, tendre et soyeux d'une grande pureté aromatique. Une douceur enveloppant le palais!

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Nature Biologique certifié
CÉPAGE(S)	100% Cabernet franc
SUPERFICIE	17 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	La ferme des Fontaines est surtout un patrimoine historique et familial depuis plus de 150 ans. Une ferme "comme avant" : 1 lieu en polyculture où le animaux, l'eau, les cultures diversifiées et la vigne se côtoient, dans le respect de la biodiversité et dans un cycle vertueux pour l'environnement
GÉOLOGIE DU SOL	Graviers sur fond d'argile
VINIFICATION	Vendanges manuelles à pleine maturité. Tris sur pieds puis sur table au chai. Fermentation naturelle, sans levurage, sans enzymage. Macération de 2 semaines en cuve inox.
ÉLEVAGE	12 mois en cuve ciment. Pas de filtration. Sans sulfitage.
DÉGUSTATION	Robe pimpante et brillante. Au nez, des arômes intenses de végétal noble, de réglisse fraîche, puis à l'aération des parfums floraux avec une touche mentholée. En bouche, le vin est ample aérienne, avec une matière soyeuse d'une grande pureté. En finale, les saveurs réglissées et florales ressortent.
CONSUMMATION	Parfait pour des planches apéritives, un jarret de porc confit ou un Sainte Maure de Touraine. Servir entre 12° et 14°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 ans.

CODE SAQ  
14752027

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
30.25 \$



## PRIX ET MENTIONS



"UN VIN PASSE PARTOUT, ÇA A FAIT L'UNANIMITÉ AUTOUR DE LA TABLE" COMMENT VONT VOS VIGNES?, NADIA FOURNIER À LA MINUTE 19:45, QUB RADIO, MÉCHANTS RAISINS, LE 28 OCTOBRE



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Cela fait plus de 180 ans que le Clos des Quarterons accueille sur ses terres la famille Amirault. 180 ans d'histoires, de réflexions, de doutes mais aussi de joies. Presque deux siècles durant lesquelles six générations ont arpenté les vignes et guidé les vins dans le respect du travail de leurs prédécesseurs et dans un souci de qualité. Aujourd'hui, c'est sur une trentaine d'hectares qu'ouvre les portes du Clos sur le chemin d'une histoire familiale dans laquelle chacun laisse son empreinte et son savoir-faire à la génération future.