



# FONTENELLES

ENGAGÉ POUR UNE VITICULTURE DURABLE



## FONTENELLES ELYSEE AOP Corbières



**Syrah 55%, Grenache noir 25 %, Vieilles vignes Carignan Mourvèdre 20%**

### VINIFICATION

Vinifié en cuve, pour partie en grains entiers (macération carbonique), pour une autre partie par couches successives de Syrah et de Grenache.

La cuvée Elysée est élevée 6 mois en fût de chêne français.

*Vinified in vats partly in whole grains (carbonic maceration) and partly by successive layers of Syrah and Grenache. Elysée matures for 6 months in French oak.*

### NOTES

Vêtue d'une robe grenat intense, la cuvée Elysée séduit par son nez expressif, alliant fruits cuits et fruits pour un vin subtilement boisé. Une structure sans défaut, confirmée par une bouche élégante, concentrée et harmonieuse, reposant sur des tanins vifs et veloutés.

*With its intense garnet robe, the Elysée vintage impresses with its expressive nose, combining cooked and dark fruit for a subtly wooded wine. A flawless structure confirmed by an elegant mouth, concentrated and harmonious, based on bright and velvety tannins.*

### ACCORD

La vivacité des tanins de ce millésime s'accorde délicieusement à une viande de bœuf en grillade, ou même en tartare. Sa concentration aromatique fera également merveille en accompagnement d'un magret de canard ou d'un pigeon rôti.

Servir en carafe, à température ambiante.

Garde : Entre 5 et 10 ans

*The lively tannins of this vintage deliciously accompany barbecued or even beef tartar.*

*Its aromatic concentration will also marvel as an accompaniment to duck or roast pigeon.*

*Laying down: 5 to 10 years*



Millésime 2019



Millésime 2019



Millésime 2017



Fontenelles  
76 Avenue des Corbières  
1700 Douzens (France)

Tel : +33 (0)4 68 79 12 89  
Email : info@fontenelles.com  
www.fontenelles.com