



# LA LENCE DE FONTBONAU

## Domaine de Fontbonau

Le Domaine de Fontbonau est une propriété de 42 hectares située à 350m d'altitude dans la Drôme provençale, dans un écosystème naturel et sauvage, où 17 hectares de vigne en agriculture biologique certifiée côtoient des chênes truffiers, des oliviers, des champs de lavande. Un site exceptionnel à l'origine du coup de cœur de deux amis passionnés Jérôme Malet (Domaine Sarda-Malet) et Frédéric Engerer (Château Latour) qui ont fait renaître ce domaine au lieu-dit Fontbonau en 2008. Ils s'appuient sur Bertrand Degat, Œnologue diplômé pour produire le meilleur de ce terroir d'exception.

## Millésime 2017 Blanc

Le millésime 2017 blanc a bénéficié d'un débourrement et d'une maturité précoces. La récolte a eu lieu tout début Septembre.

## Cuvée la Lence 2017

**Sols :** Sol sableux affleurant un rocher de safre, apportant dynamisme et fraîcheur.

**Vignoble :** âge des vignes Roussanne et Viognier 10 ans  
En agriculture BIO depuis l'origine, avec un contrôle strict des intrants phytosanitaires cuivre ≈ 1 kg

Vendange manuelle en cagettes avec double tri à la vigne part l'équipe du domaine et nos saisonniers

**Rendements :** 27 hl/ha, (3 500 bouteilles)

**Assemblage :** 90% Roussanne & 10% Viognier

**Vinification :** Pressurage direct grappe entière  
Débourbage puis levurage,  
Fermentation alcoolique sans soufre et sans intrants de 3 semaines  
Fermentation Malolactique partielle (60%) en barrique.

**Elevage :** 60% en barrique de chêne d'exception d'un vin et 40% en Cuve Inox

## Dégustation

**Service :** Entre 10 et 12°C

**À consommer :** dès aujourd'hui mais possibilité de garde (5 ans).

## CÔTES DU RHÔNE BLANC MILLÉSIME 2017



Lieu-dit Fontbonau  
26770 Montbrison-sur-Lez  
+33 (0)6 10 78 66 07  
[jerome.malet@fontbonau.fr](mailto:jerome.malet@fontbonau.fr)  
[bertrand.degat@fontbonau.fr](mailto:bertrand.degat@fontbonau.fr)

