



Appellation : Vin de France

Dénomination : Les Vignes de JO.

Le domaine : Domaine Fontavin.

Dans les années 1970, Martine CLERC et Michel CHOUVET, tous deux issus de plusieurs générations d'agriculteurs, s'unissent : ils ont le même amour de la terre et développent une véritable passion pour la vigne. Ils agrandissent au fil des années la propriété familiale morcelée sur six communes différentes, pour construire en 1989 leur cave de vinification. Ils deviennent « vignerons indépendants » et commercialisent leurs vins sous la marque Domaine de FONTAVIN. En 1996, leur fille Hélène, œnologue, rejoint le domaine familial. Elle est la 7^{ème} génération ! Le vignoble s'agrandit encore pour atteindre 45 hectares, sur 8 communes différentes. Depuis 2008 la totalité du domaine est en agriculture biologique.

Le terroir : Argilo Calcaire

Les Cépages : 60% Grenache noir - 30% Carignan - 10% Caladoc.

Elevage : 8 mois en cuve béton.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

C'est un vin d'une robe grenat avec un nez tout en fruits rouges. La bouche est enrobée aux arômes de petites baies et réglisse avec des petits tanins vifs. Le mot d'ordre des Vignes de JO : la friandise !

Certification : Agriculture Biologique.

