



**Appellation** : AOC Châteauneuf du Pape

**Dénomination** : David et Goliath.

**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<sup>ème</sup> 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** : Argile rouge et galets roulés.

**Les Cépages** : 95 % Grenache noir, 5 % Syrah.

**Elevage** : 12 mois en demi-muids de chêne français (600 L).

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation** :

Robe rouge intense aux reflets prune. Nez complexe de fruits noirs très mûrs et compotés, essences de bois rares. Bouche puissante et droite, aux tanins serrés. Arômes de cerises (Kirsch), d'épices, notes toastées. Pour les amoureux des vins rares.

Potential de garde : 15 ans et plus.

**Certification** : Agriculture Biologique.

