

## UN NOËL QUI PÉTILLE AVEC LE DOMAINE DE FONTENILLE

Cet hiver, Le Domaine de Fontenille s'invite à toutes les tables de fêtes avec une nouveauté pleine de finesse et d'élégance : la cuvée Les Impatients Blanc. Ce pétillant brut de Provence offre un moment de dégustation subtile aux amateurs de vins effervescents.

### L'INCONTOURNABLE DES FÊTES

**La cuvée les Impatients Blanc se définit avant tout par sa gourmandise en bouche et les nombreux accords permis.**

Cette cuvée accompagne à merveille les repas de fêtes, du foie gras à la bûche aux saveurs acidulées en passant par des plats plus gourmands. En vin de table ou en apéritif, sa bulle fine et douce libère des arômes de pêche et d'agrumes, caractéristiques du cépage dominant, le Rolle. Ce pétillant blanc offre aussi une note finale fraîche et longue, juste équilibre entre fruit, minéralité et vivacité.

### L'INDISPENSABLE D'UNE CAVE

Avec sa belle couleur dorée, Les Impatients Blanc sont un plaisir à offrir ou à s'offrir. Fruit d'un sol sablonneux et calcaire, sur le terroir du Luberon, cette nouvelle cuvée d'une grande qualité, s'inscrit dans la philosophie éco-responsable de ce domaine d'excellence. Issu d'une récolte précoce pour obtenir un vin à petit degré, son jus s'exprime lors de la seconde fermentation en cuve close, après ajout d'une liqueur de tirage.

**Promesse de partage et convivialité, Les Impatients Blanc feront briller toutes les tables de fin d'année.**

### INFORMATIONS PRATIQUES

Les Impatients du Domaine de Fontenille, Blanc, 75cl : 14€  
Cuvée, existant aussi en rosé, disponible sur commande en direct via la boutique au 04 13 98 00 70 ou sur [boutiquelauris@domainedefontenille.com](mailto:boutiquelauris@domainedefontenille.com)

