



DOMAINE FOND CROZE

CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2009





DOMAINE FOND CROZE

« Une histoire de famille, entre passion et excellence »

4 Générations de Vignerons depuis 1918



100 Hectares de vignes & 6 appellations

Une multitude de terroirs qui offre à chaque parcelle son identité,



DOMAINE FOND CROZE

Le domaine Fond Croze en quelques lignes :

Première parcelle acquise en 1918,
Fondation du domaine en 1996,
Conversion totale en **Bio** en 2009,

70 % du vignoble situé sur le versant **Nord**
Soit 1 à 3 heures de soleil en moins
par jour permettant une belle **fraicheur**,

La Famille LONG accompagnée d'une équipe dynamique,
toujours dans la quête de produire les meilleurs
vins pour vous apporter toujours plus de **plaisir**...

« Avec Fond Croze, jamais marose ... »

Daniel Long

NOTRE GAMME DE VINS





Les bulles

Fraicheur et gourmandise, des jolies bulles pour accompagner vos moments festifs et conviviaux.



Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

Pressurage direct, pré-fermentation à froid, fermentation longue et réfrigérée en cuve inox. Gazéification en cuve close pendant 48h pour l'obtention d'une bulle fine et élégante.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, coteaux argilocalcaires caillouteux.

Dégustation :

Les bulles sont vives et fines. La mousse est élégante. Au nez, des arômes d'agrumes et de bonbons anglais. L'attaque en bouche est franche avec une jolie tension et une pointe de sucrosité.



Potentiel de garde:
1 à 3 ans



Cépages:
Grenache, Caladoc



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Confidence

Un assemblage de trois cépages alliant fraîcheur, finesse et minéralité grâce à un terroir spécifique et un ensoleillement réduit.



Description:

Cette cuvée est un assemblage de trois cépages, fermentés et élevés en fût de chêne. C'est un vin avec lequel on peut commencer un apéritif et continuer sur un repas.

Situation:

Situé sur notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde, sur le versant Nord. Son exposition offre une fraîcheur incroyable au vin.

Elaboration :

La vendange est égrappée et protégée de l'oxygène dès son arrivée en cave. Vinification en cuve Inox. Une partie est élevée en fût de chêne Français, et en Inox pour l'autre partie.

Terroir :

Le quartier où est produit ce vin, est un terroir spécifique l'on retrouve de l'argile mélangé à des cailloutis blanc, mais aussi des sables sur une partie avec une autre partie calcaire.

Dégustation :

Belle brillance avec des reflets dorés. Au nez, des arômes de miel, de beurre frais, de pêche. En bouche, une bonne attaque franche où on retrouve les arômes briochés. Vin équilibré, ample, gras et rond avec une finale sur des notes toastés.



Potentiel de garde:
1 à 3 ans



Cépages:
Grenache, Viognier et Marsanne



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Chardonnay

Le Chardonnay dans toute sa splendeur, issu d'une production contrôlée, développant des arômes très fruités avec une belle acidité, caractéristique de notre versant Nord.



Description:

C'est par son élégance et sa finesse que le Chardonnay est devenu un des cépages les plus connus au monde. Parfait pour des apéritifs entre amis ou pour simplement passer un bon moment.

Situation:

Ce vin est un assemblage de notre vignoble à Buisson, en contrebas du village, au bord de la rivière de l'Aygues.

Elaboration :

La vendange est égrappée et protégée de l'oxygène dès son arrivée en cave. Vinification en cuve Inox. Elevage de 4 mois avant mise en bouteille.

Terroir :

Sol calcaire avec de petit cailloux blanc, un emplacement idéal qui offre une fraîcheur exceptionnelle.

Dégustation :

Robe jaune brillante. Au nez, on retrouve ses notes de citrons verts, de pamplemousses et de pain brioché. En bouche, on reconnaît la noblesse de ce cépage par son acidité franche et la délicatesse d'un fruit bien mûre.



Potentiel de garde:
1 à 3 ans



Cépages:
Chardonnay



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Viognier

Un viognier avec une très belle fraîcheur aromatique, fin sans trop d'exubérance. Nos parcelles sont exposées sur le versant Nord avec 3 heures de soleil en moins par jour permettant d'exprimer tous ses arômes.



Description:

Issus d'une sélection de Viognier, les arômes de ce cépage sont marqués par des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot.

Situation:

Situé dans notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde, sur le versant Nord. Son exposition offre une fraîcheur incroyable au vin.

Elaboration :

La vendange est égrappée et protégée de l'oxygène dès son arrivée en cave. Vinification et Elevage en cuve Inox pour respecter au maximum le fruit du Viognier.

Terroir :

Situé à une altitude de 260m, sur le versant Nord, plantés sur un sol calcaire-sableux.

Dégustation :

Sa couleur mimosa clair soutenu par une belle brillance. Ses arômes sont très fins avec des notes de fleurs blanches, qui se mélangent aux notes légères de la pêche fraîchement cueillit. En bouche, attaque franche, avec une belle rondeur. L'acidité offert par ce terroir permet une jolie longueur sans sensation de lourdeur.



Potentiel de garde:
1 à 3 ans



Cépages:
Viognier



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



5 sens

Un rosé idéal pour profiter du beau soleil provençal, Vous n'aurez qu'à rapprocher le verre de vos oreilles pour entendre les cigales du Sud de la France...



Description:

Fruité et gourmand représentatif des Côtes du Rhône.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

Pressurage direct, pré-fermentation à froid, fermentation longue et réfrigérée en cuve inox

Terroir :

Sol argilo-calcaire mélangé à des limons

Dégustation :

Robe très claire avec une belle brillance. Au premier nez, on peut ressentir des arômes de fruit exotique, une pointe de bonbon arlequin et d'agrumes. En bouche, nous sommes surpris par l'acidité et la fraîcheur de ce vin, qui permet d'avoir une explosion de fruits.



Potentiel de garde:
1 à 3 ans



Cépages:
Grenache, Mourvèdre



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Off

On arrête la méthode traditionnelle ! On arrête les Sulfites ! Le tout avec un maximum de fruits, de fraîcheur et de buvabilité. Un côtes du Rhône Nouvelle Génération !!!



Description:

« Off », un côtes du Rhône moderne : finesse, fraîcheur et gourmandise. Un vin Rouge du sud de La France à la fois frais et fruité exprimant toutes les richesses de notre belle région.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De- Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur, coteaux argilo- calcaires caillouteux.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée. Les vinifications se font en cuve inox. Travail en Gravité, Macération courte pour une extraction douce, Elevage en cuve inox pendant 3 mois.

Aucun ajout de sulfites

Terroir :

Sol argilo-calcaire mélangé à des limons

Dégustation :

Robe rouge rubis avec des reflets violacés et une belle brillance. Au nez, des arômes de fruit rouge délicat. En bouche, une attaque franche avec beaucoup de gourmandise et destannins très fins sur des arômes de fruits noirs. Un bel équilibre avec de la buvabilité.



Potentiel de garde:
1 à 3 ans



Cépages:
Grenache, Syrah



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Confidence

Toute l'expression des Côtes du Rhône. Fruité, gourmand et charnu avec de jolis tannins. Le vin incontournable du quotidien. Un joli flacon à partager entre copains.



Description:

Fruité et gourmand offrant une représentation significative des Côtes du Rhône, un bel équilibre entre puissance, finesse et fraîcheur.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuve béton. Elevage en cuve pendant un à deux ans.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, côteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest offrant une belle fraîcheur en bouche.

Dégustation :

Robe grenat foncé brillante avec des reflets violacés. Au premier nez, nous avons un vin doté d'une belle complexité aromatique. Après aération, il se dégage des notes de fruits noirs, mûres et cassis suivis de notes poivrées. En bouche, les tanins sont fondus et soyeux, on retrouve les arômes de fruits noirs et d'épices que l'on avait au nez. Belle amplitude en fin de bouche, très gourmand.



Potentiel de garde:
3 à 5 ans



Cépages:
Grenache, Syrah



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Romanaise

Sélection de nos Grenache avec une très belle maturité. Élégant, fin et soyeux caractérisant ce cépage phare de la Vallée du Rhône.



Description:

L'expression de fruits bien murs avec une très belle maturité accompagné d'une fraîcheur remarquable.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée. Les vinifications sont longues afin de permettre une extraction optimale et se font en cuve béton. Elevage en fûts de chêne français de 350 Litres pendant un an.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, côteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest offrant une légère fraîcheur en bouche. Cuvée élaborée avec des vieilles vignes de Grenache.

Dégustation :

Robe très soutenue, rouge rubis avec des reflets violacés. Au nez, des arômes de fruit intense, de réglisse et d'épices. En bouche, une puissance remarquable. Élégant et très long en rétro-olfaction avec une finale aromatique épicée



Potentiel de garde:
4 à 7 ans



Cépages:
Grenache



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Les Vieux Ceps

La sélection de nos vieilles vignes de Carignan situées au milieu des coteaux nord de notre vignoble à Saint-Roman-DeMalegarde.



Description:

«L'expérience» de la Vallée du Rhône Sud. L'expression de notre savoir-faire autour d'un cépage oublié des Côtes du Rhône. Fruité et fin, représentant toute la générosité de l'appellation.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuve béton. Elevage en cuve béton pendant un an.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, coteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest. Cuvée élaborée avec des vieilles vignes.

Dégustation :

Ce vin présente une robe très intense, une belle brillance avec une couleur rouge rubis. Son nez très délicat, fin et élégant, sur des notes de sureau, de petits fruits noirs sauvages, avec des épices qui se mélange au bouquet.

En bouche, une attaque franche avec beaucoup de rondeur et des tannins très fins. On retrouve des arômes de baies de fruits mûrs avec une pointe épicée.



Potentiel de garde:
4 à 7 ans



Cépages:
Carignan



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Shyrus

La sélection de nos plus belles vignes de Syrah situées au sommet des coteaux nord de notre vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde.



Description:

L'équilibre entre la chaleur des Syrah du Sud et la fraîcheur des Syrah du Nord.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée. Les vinifications sont longues afin de permettre une extraction optimale et se font en cuve béton. Elevage en fûts de chêne français pendant un an.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, coteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest. Cuvée élaborée avec une sélection des plus belles Syrah de notre vignoble.

Dégustation :

Ce vin présente une robe grenat profonde avec des reflets violacés. Le premier nez est complexe et après une légère aération il se dégage des arômes de petits fruits noirs compotés et de cerise confite. En bouche, nous détectons une belle acidité avec des tannins bien présents et structurés. Ce vin offre des arômes de fruits noirs ainsi que des notes toastées en fin de bouche. Complexe et bien équilibré, la finale est longue.



Potentiel de garde:
4 à 7 ans



Cépages:
Syrah



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



MoZaïk

Le résultat de la combinaison des différents terroirs de Saint-Roman-de-Malegarde, et de la sélection des cépages des trois cuvées précédentes : Shyrus, Romanaise et Vieux Ceps de Raymond.



Description:

Un bel assemblage de Grenache, Syrah et de Carignan donnant à cette bouteille un bel équilibre entre puissance et fraîcheur aromatique. Ce vin est une belle expression de fruits avec des tannins fins et arrondis.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuve béton. Elevage en cuve béton pour les Carignans, en Fût de 350 Litres pour les Grenaches et en fût de 225 litres pour les Syrah

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, côteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest offrant une légère fraîcheur en bouche. Cuvée élaborée avec des vieilles vignes de Carignan, Grenache et Syrah.

Dégustation :

Robe très soutenue, rouge rubis avec des reflets violacés. Au nez, des arômes de fruit intense, de réglisse et d'épices. En bouche, une puissance remarquable. Élégant et très long en rétro-olfaction avec une finale aromatique épicée.



Potentiel de garde:
3 à 5 ans



Cépages:
Grenache, Syrah, Carignan



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Paradoxe

« C'est avec de petites choses qu'on peut faire de grandes choses » Notre volonté d'élaborer avec le plus grand soin une cuvée avec un nouveau cépage de la vallée du Rhône : Le Caladoc. Issu d'un seul et unique tonneau de 500 Litres pour une production très limitée.



Description:

L'expression unique du Marselan donnant à cette bouteille un bel équilibre entre puissance et fraîcheur aromatique. Un vin très fruité avec des tannins fins et élégants.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-DeMalegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuve inox. Elevage en demi-Muid de 500 Litres pendant 12 mois.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, côteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest offrant une légère fraîcheur en bouche. Cuvée élaborée avec du Marselan.

Dégustation :

Robe très soutenue, rouge rubis avec des reflets violacés. Au nez, des arômes de fruit intense, de réglisse et d'épices. En bouche, une puissance remarquable. Élégant et très long en rétro-olfaction avec une finale aromatique épicée.



Potentiel de garde:
8 à 10 ans



Cépages:
Caladoc



Versant Nord:
Fraîcheur & finesse



Cairanne

Cairanne est une appellation située au cœur des Côtes du Rhône. C'est dans ce cadre idyllique, entre coteaux ensoleillés et un climat chaud et sec que nous produisons des vins aux arômes riches et harmonieux.



Description:

L'expression unique du Marselan donnant à cette bouteille un bel équilibre entre puissance et fraîcheur aromatique. Un vin très fruité avec des tannins fins et élégants.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-DeMalegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

La vendange est triée et égrappée, puis les vinifications se font en cuve inox. Elevage en demi-Muid de 500 Litres pendant 12 mois.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, coteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest offrant une légère fraîcheur en bouche. Cuvée élaborée avec du Marselan.

Dégustation :

Ce vin présente une robe grenat profonde avec des reflets violacés. Le premier nez est complexe et après une légère aération il se dégage des arômes de petits fruits noirs compotés et de cerise confite. En bouche, nous détectons une belle acidité avec des tannins bien présents et structurés. Ce vin offre des arômes de fruits noirs ainsi que des notes toastées en fin de bouche. Complexe et bien équilibré, la finale est longue.



Potentiel de garde:
8 à 10 ans



Cépages:

60% Grenache - 20% Carignan
20% Mourvèdre



Versant Sud:
Puissance & Chaleur



Rasteau

L'appellation Rasteau est définie par vins puissants et chaleureux. Cette cuvée est une belle représentation de l'appellation RASTEAU.



Description:

Toute la puissance de l'appellation Rasteau alliée à la fraîcheur de notre savoir-faire.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble de 6 hectares sur les coteaux ensoleillés de l'appellation Rasteau.

Elaboration :

Vendange manuelle, vinification longue de plus de 1 mois. Elevage en fûts de chêne français de 500 Litres pendant un an.

Terroir :

Le mariage des différents terroirs que nous offre Rasteau. Sols Argilo- calcaire caillouteux.

Dégustation :

Ce vin présente une robe rouge intense à reflets noirs. Son nez très délicat développe des notes de fruits noirs compotés avec une touche de vanille. En bouche, il est rond, suave, ample sur des arômes de fruits noirs de chocolat et de fruit de la passion.



Potentiel de garde:
8 à 10 ans



Cépages:

60% Grenache - 20% Syrah
20% Mourvèdre



Versant Sud:
Puissance & Chaleur



Le Haut Plateau

La sélection des trois meilleurs fûts de Grenache issus d'un des meilleurs terroirs de l'appellation RASTEAU à une altitude de 350 mètres.



Description:

L'équilibre parfait entre la puissance du terroir de l'appellation Rasteau et la fraîcheur de l'altitude de ces parcelles situées sur le Haut Plateau. Les Grenaches en sur-maturité seront vous époustoufler par leurs complexités.

Situation:

Ce vin est issu d'une sélection de vieilles vignes sur nos plus belles parcelles situées au sommet des coteaux ensoleillés de l'appellation Rasteau à 350 mètres d'altitude.

Elaboration :

Vendange manuelle, Vinification longue de plus de 1 mois. Elevage en fûts de chêne français de 500 Litres pendant un an.

Terroir :

Sols Argilo-calcaire recouvert d'une couche de galet.

Dégustation :

Ce vin sombre au reflet pourpre, offre une belle brillance. Son nez puissant et charnus est définis par des notes de fruit noir, de vanille et de torréfaction. En bouche, une attaque franche avec la douceur d'une sucrosité exceptionnelle qui se mari parfaitement avec un fruit puissant. Une longueur en bouche exceptionnelle.



Potentiel de garde:
12 à 15 ans



Cépages:
Grenache



Versant Sud:
Puissance & Chaleur



Aphrodite

Le mariage de nos Syrah Petit Grain de plus de 60 ans avec nos viogniers sur le coteaux Nord. Très intense et d'une grande finesse. Laissez-vous séduire par cette union hors du commun.



Description:

Assemblage atypique de notre région viticole de Syrah Petit Grain et de Viognier pour un résultat détonnant. Un bel équilibre entre puissance de nos Syrah et la finesse de nos viognier.

Situation:

Ce vin est issu de notre vignoble à Saint-Roman-De-Malegarde. Son exposition sur le versant Nord de la colline offre une magnifique fraîcheur.

Elaboration :

Vendange manuelle en grappe entière, les deux cépages sont assemblés directement sur la parcelle. Le début de la fermentation est réalisé en cuve inox, avec un travail d'extraction intense. Nous finissons la fermentation en barriques.

Terroir :

Vignoble de Saint-Roman-De-Malegarde, Côteaux argilocalcaires caillouteux, avec une exposition Nord-Ouest offrant une légère fraîcheur en bouche. Cuvée élaborée avec des vieilles vignes de syrah ainsi que des viogniers.

Dégustation :

Robe très soutenue, rouge rubis avec des reflets violacés. Au nez, c'est un vin riche et puissant avec des arômes de fruits noirs, de fleur d'oranger et de poivre. En bouche, un fruit explosif, qui se mari parfaitement avec des tanins très élégant. Une finale aromatique épicée. Une longueur en bouche exceptionnelle.



Potentiel de garde:
12 à 15 ans



Cépages:
85% Syrah - 15% Viognier



Versant Nord:
Puissance & Chaleur



DOMAINE FOND CROZE



155 Route de Cairanne - 84290 Saint Roman de Malegarde

Tel. : +33 (0) 4 90 28 97 07 - Mob. : +33 (0) 6 31 63 01 75

Email : glong@fondcroze.com

Website : www.domaine-fondcroze.com