

Au pied des collines baignées de lumière, entre les abbayes de Lagrasse et de Fontfroide, coule une source oubliée, secrète... La Font Blanche.
On dit qu'elle murmure aux vignes les secrets du calcaire et du vent, qu'elle garde en elle la mémoire du soleil et la fraîcheur des nuits d'été.

Localisation & altitude : St Laurent de la Cabrerisse
Terroir de Boutenac - Alt. 150 m.

Cépages :

- 50% Roussanne / 40% Grenache Blanc / 10% Vermentino (Rolle)
Sélection parcellaire

Culture :

- Biologique (Ecocert depuis 1987)
- Biodynamique (Biodyvin depuis 2020)

Terroir : sol argilo-calcaire, galets roulés sur coteaux.
Microclimat ensoleillé aux influences maritimes.

Vinification : Cuve béton. Pressurage et macération courte.

LA FONT BLANCHE

Récompenses :

- Bettane+Desseauve - 90/100 (2026)
- Wine Enthusiast - 91/100 (2025)
- RVF - 90/100 (2023)
- Challenge Millésime Bio - Médaille d'or (2025, 2024)
- Guide Hachette - ★★(2023,2020, 2019)

Flaveur : Notes minérales avec un nez d'agrumes et de calcaire.
Bouche complexe de fruits blancs et d'agrumes.



F
R
A
Î
C
H
E
U
R

 L'avis de la presse :

“On retrouve d'emblée des notes d'agrumes confits. La bouche est bien équilibrée entre fraîcheur et beaux amers en finale.”
La Revue des Vins de France - 2024

