



18 rue Victor Hugo
34150 Saint-Jean-de-Fos
T. 04 67 57 32 81 N° SIRET : 44969020500017
M. 06 07 01 08 58 N° d'ACCISES: FR 004902E021
@. contact@fons-sanatis.fr



Fons Sanatis

L'héritage nature



“

Mon père, et mon grand-père, cultivaient la vigne à Saint-Jean-de-Fos et Aniane.

En 2003 j'ai pu retrouver une petite partie de leurs parcelles et acquérir d'autres vignes anciennes délaissées, notamment de l'Aramon : 8 hectares d'un véritable trésor naturel.

Comme eux avant moi je travaille le plus naturellement possible, je laboure à cheval et j'interviens le moins possible à la cave.

Je demande beaucoup à mes vignes, le meilleur, mais en retour je ne conçoit pas de les traiter autrement qu'avec respect.”

Benoît Braujou

www.fons-sanatis.fr



18 rue Victor Hugo
 34150 Saint-Jean-de-Fos
 T. 04 67 57 32 81 N° SIRET : 44969020500017
 M. 06 07 01 08 58 N° d'ACCISES: FR 004902E021
 @. contact@fons-sanatis.fr

TARIF VENTE APCD15 DEPART CAVE.

Valable jusqu'au 31/12/2024 dans la limite du stock disponible.

Les vins	Prix public TTC/ bouteille	Prix APCD15 TTC/ bouteille	Commentaire
B...D'Agniane 20.23 (Vin de France Blanc, Vermentino, Terret Bourret).	18,00€/0,75l	15,00€/0,75l	Belle robe brillante. Un nez envoûtant, des arômes floraux, d'aubépine, d'amandes fraîches et de miel d'acacia. Une attaque en bouche étonnante de fraîcheur pour un blanc de cette région, légèrement acidulé et fraîche, très belle longueur.
Mémé Jeanne 20.22 (Vin de France Blanc, Petit Manseng avec 5 jours de macération)	20,00€/0,75l	16,00€/0,75l	Un ovni ... Un blanc vinifié comme un rouge ! Exercice difficile mais parfaitement maîtrisé. Une robe or aux reflets cuivrés. Des arômes complexes de fruits secs, résineux, d'épices douces, de coing, litchi, eau de rose... Une bouche légèrement tannique mais sans lourdeur, une finale très longue. À carafier quelques heures à l'avance.
«PUR JUS» 20.23 (Vin de France Rouge 100% Mourvèdre).	13,50€/1l	11,00€/1l	C'est un vin de copain qui titre seulement 12° d'alcool!!! Des arômes de fraises des bois, framboises... Une véritable gourmandise.
Sirventés 20.21 (Vin de France Rouge assemblage selon mes envies).	16,00€/0,75l	13,00€/0,75l	Le vin le plus complexe de Fons Sanatis, issu d'un assemblage des différents cépages cultivés sur le domaine. Fauve, c'est la première impression, un vin qu'il faut apprendre à dompter, des épices puissantes, fruits noirs, une rare densité... Une attaque franche, puissante et des tanins riches mais pas austères. C'est une poésie de circonstance, une cuvée d'exception car, c'est un vin innovant (assemblage sans brouillon selon mon ressenti), un vin de millésime, un vin d'auteur, un vin de vigneron qui se veut fédérateur sans être accusateur (Dans l'esprit d'un troubadour Occitan)...
Witiza 20.20 (Vin de France Rouge 100% Carignan).	20,00€/0,75l	16,00€/0,75l	Ce Carignan pur rappelle qu'il n'y a pas de bon ou de mauvais cépage, mais des cépages bien ou mal travaillés. Nez riche, légèrement viandé, de cerises noires, poivre blanc. Une bouche tendre et élégante, sans lourdeur.
Pierre 20.22 (Vin de France Rouge 100% Syrah).	26,00€/0,75 l	20,00€/0,75l	Cette cuvée est un remerciement à Pierre qui m'a concédé ses vignes. Sans lui, je n'aurais jamais eu de Syrah dans le Languedoc... C'est aussi un hommage à mon grand-père Pierre, qui m'a appris à rester humble devant la nature car elle nous surprendra toujours. Pour parler cette œuvre qui ferait fondre un esquimaux, un poète n'aurait pas assez de mots. J'ai tellement d'émotions en dégustant ce nectar que je peux juste dire: «Merci Pierre!!!»
Nébulieuse 20.21 (Vin de France Rouge Sélection parcellaire de Syrah/ Sélection de grappes de Vermentino).	38,00€/0,75 l	30,00€/0,75l	Joli nez expressif et bien policé, de mûre, de framboise, de garrigue avec quelques notes florales et une touche d'agrumes. La bouche est remarquable d'équilibre, montrant à la fois de la puissance et de la délicatesse, soutenue par une matière qui s'exprime sans aucune fausse note. Le fruit domine nettement dans une expression, forte, nette et précise. Très belle finale tout en finesse. Le vin forme un ensemble harmonieux et délicat montrant une indéniable personnalité.