



CHÂTEAU DE FONTENILLE

Stéphane Defraigne



BORDEAUX CLAIRET

DESCRIPTION

Une véritable curiosité que ce Bordeaux Clairet vinifié comme un vin rouge léger. Du fruit, de la fraîcheur, de la tendresse, ce qui n'exclut pas équilibre et caractère. Le cabernet franc dont il est issu lui donne beaucoup d'élégance. Idéal en été, à l'apéritif, avec buffets froids et grillades, ce rosé gastronomique accompagne avec superbe, des salades, des galettes de sarrasin, un curry de poulet, la cuisine italienne et exotique... A boire dans les deux ans qui suivent sa naissance.

COMPOSITION

Surface : 7ha

Terroir : Argilo-silicieux et présence de graves.

Âge moyen : 20 ans

Production : 30 000 bouteilles

Assemblage : Cabernet Franc 100%

Vinification et élevage : Macération pelliculaire de 48 heures.

Fermentation à basses températures (16°C). Vins élevés sur lies fines.

RÉCOMPENSES



Produit en conversion vers
l'agriculture biologique

