



CHÂTEAU DE FONTENILLE

Stéphane Defraine



ENTRE-DEUX-MERS

DESCRIPTION

Robe jaune dorée, claire. Nez d'une intéressante franchise immédiate aux arômes d'agrumes et de pêches blanches. Attaque vive et ample à la fois. Bouche agréablement dotée d'un parfait équilibre. Joli gras et finale légèrement poivrée pourvue d'une belle longueur. Issu d'un assemblage à dominante de Sauvignon, ce vin porte en lui une légèreté vive et intense. Il accompagne avec superbe, fruits de mer et saumons, sushis, paella et choucroute. À découvrir sur des fromages de chèvre.

COMPOSITION

Surface : 12 ha

Terroir : Argilo-silicieux et présence de graves.

Âge moyen : 25 ans.

Production : 100 000 bouteilles

Assemblage : Sauvignon Blanc 40%, Sauvignon Gris 20%, Sémillon 20%, Muscadelle 20%

Vinification et élevage : Macération pelliculaire de 10 à 24 heures.

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

RÉCOMPENSES

Yves Beck

89/100



bettane +
desseave

prix plaisir

prix plaisir



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Élu parmi les 10 Meilleurs Vins
au Monde
FOOD & WINE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Le Point
Le Monde



Produit en conversion
vers l'agriculture
biologique

www.chateau-fontenille.com

