



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Defraine

LES BULLES DE FONTENILLE

DESCRIPTION

Les bulles de Fontenille est un crémant élaboré selon la méthode traditionnelle. Il obéit au cahier des charges très précis de l'AOP Crémant. Vendangé à la main en cagettes, vinifié à basse température pour garder tous les arômes de fruit, il est conservé pendant 14 mois sur lattes.

COMPOSITION

Surface : 1 ha
Terroir : Argilo-silicieux et présence de graves.
Âge moyen : 25 ans
Production : 5000 bouteilles
Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc.



RÉCOMPENSES



Produit en conversion vers
l'agriculture biologique

www.chateau-fontenille.com

