



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Desfraine



Produit en conversion vers
l'agriculture biologique

CUVÉE LES SURVIVANTES

DESCRIPTION

1956, vous ne vous en rappelez peut-être pas mais il faisait un froid mémorable ; février a été le mois le plus glacial, jamais enregistré depuis 1900. Le gel a décimé quasi l'ensemble des vignes bordelaises... hormis quelques rares pieds, dont nos sémillons, que nous choyons de toutes nos attentions. Assemblés à quelques sauvignons blancs et gris, élevés soigneusement par 3 tonneliers, ils ont le goût du triomphe de la vie. Ils ont tant à raconter avec précision et franchise. Ils désaltèrent avec élégance.

Robe jaune dorée claire, nez boisé délicat et frais. Expression très élégante avec des notes douces et minérales. Une forme de moelleux et de tension distinguent un équilibre superbe. Son acidité lui réserve un très bel avenir. Finale persistante sur des épices.

A partager entre amis à l'apéritif. Ce vin accompagnera très bien les poissons en sauce, les volailles, les fromages, les sushis, les Saint Jacques. A découvrir sur un carpaccio de saumon. Le carafier quand il est jeune avant de la servir lui permettra de s'étoffer et s'assagir.

COMPOSITION

Surface : 3.2 ha

Terroir : Graves argileuses. Exposition plein sud.

Âge moyen : + de 50 ans

Production : 3000 bouteilles

Assemblage : 50% Sémillon 25 % Sauvignon blanc 25% Sauvignon gris.

Vinification et élevage : Vinifié et élevé en barriques neuves pendant 6 mois. Elevé sur lies fines avec batonnage régulier.

RÉCOMPENSES



Vves Beck

90/100