



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Defraigne



BORDEAUX ROUGE PASSION

DESCRIPTION

Couleur rubis séduisante, bouche élégante, ronde, tout en finesse et en longueur. Un vin de belle structure, charpenté, très représentatif du caractère affirmé et de la personnalité authentique des grands vins rouges de Bordeaux. Issu d'un assemblage à dominante de Merlot Noir, ce vin racé et harmonieux est une valeur sûre à partager entre amis. Il se marie parfaitement avec des grillades, une blanquette de veau, un tartare de boeuf, un plat mijoté, une volailles et certains fromages.

COMPOSITION

Surface : 25 ha
Terroir : Argilo-siliceux et présence de graves.
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production : 150 000 bouteilles
Assemblage : Merlot 80%,
Cabernet Sauvignon 10 %, Cabernet franc 10%
Vinification et élevage : Recherche du fruit et de la structure en vinification. Macération pelliculaire à froid de 72 heures. Contrôle des températures à 25°C. Assemblage après 18 mois d'élevage de 50% élevé en barriques renouvelées au 1/3 et 50% élevé en cuve.

RÉCOMPENSES

Yves Beck

90/100



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

bettane
desseuve

LES PRIX
PLAISIR

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE



Produit en conversion vers l'agriculture biologique

www.chateau-fontenille.com

