

Entrée des artistes



DESCRIPTION

Je m'voyais déjà en haut de l'affiche, tralalalala... et tout ça pour emprunter l'entrée des artistes. Qu'à cela ne tienne, le théâtre c'est à la maison qu'on l'a imaginé et à chaque millésime je refais mon entrée avec une toute nouvelle production. Pour cela j'ai une équipe d'artistes et de techniciens incroyables, à commencer par Macha, ma fille, cheffe d'orchestre des vinifications avec Pierrick au violon et Lily à l'accordéon, Olaf, mon fidèle compagnon à poils suivi de mes followers toutes de plumes vêtues. Au-delà de ça je sais que bien souvent la technique du vin ne vous passionne guère, pas plus que celle de votre fromage préféré. C'est pourquoi on s'abstient ici de tout précision. Passez par l'entrée des artistes, prenez un verre et partagez-le. C'est fruité, juteux. Ça coule et glisse parfaitement en bouche. Que demander de plus ?

COMPOSITION

Terroir : Limons et Graves

Âge moyen des vignes : 15 ans

Production : 1000 Bib de 3 L

Assemblage : 80 % Merlot; 20% Cabernet franc

Vinification et élevage :

Vinifié pour mettre le fruité au devant de la scène.

Elevage en cuves Inox

Nous avons choisi un Merlot noir fruité et gouleyant, aux tanins doux et souples en bouche.

Un régal à prix très attractif.



Produit en conversion vers l'agriculture biologique

www.chateau-fontenille.com

