



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Defraigne

LE ROUGE GEORGES

DESCRIPTION

Pour beaucoup c'est un piaf dans le chai. Pour nous c'est Georges - curieux, bavard, fidèle à chaque millésime. En nommant cette cuvée on a songé à ses yeux noirs d'encre, sa gorge de velours rouge.

PS : On dit qu'un rouge-gorge vit en moyenne treize mois. Mais George ne lit pas les statistiques!

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 franc 20%

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 en cuve, sous bois

RÉCOMPENSES

Vins Beck
92/100



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



bettane
desseuve

2019
prix
plaisir



Produit en conversion vers l'agriculture biologique

www.chateau-fontenille.com

