



CHÂTEAU  
DE FONTENILLE

*Stéphane Defraigne*

# BLANC BEC BORDEAUX CLARET

## DESCRIPTION

Il sort à peine de l'œuf, le cou haut, l'œil brillant et un style bien à lui.

Il n'a pas la robe des grands, ni le temps d'attendre : il a la jeunesse pour lui.

Un Claret comme on les aime : rouge léger, fruité, croquant, à déguster très frais et sans chichis.

Délicieusement rétro et furieusement moderne à la fois,

le Bordeaux Claret sera la vedette de l'été 2026. C'est le compagnon idéal des planches entre amis et des apéros qui s'éternisent ...

A boire frais (10-12°)

## COMPOSITION

**Terroir** : sablo, limono-graveleux

**Âge moyen des vignes** : 10 ans

**Production** : 15000 bouteilles

**Assemblage** : Malbec 70%, Merlot 30%

**Vinification et élevage** :

Longue macération pelliculaire à froid (3-4 jours) avant fermentation.

Pas de fermentation malolactique

## RÉCOMPENSES

Ambassadeur de l'AOC Bordeaux sur Wine Paris 2026 et Prowein 2026



Produit issu de l'agriculture biologique

[www.chateau-fontenille.com](http://www.chateau-fontenille.com)

