



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Defraigne



ENTRE-DEUX-MERS

DESCRIPTION

Robe jaune dorée, claire. Très aromatique avec des arômes de pamplemousse. Attaque vive et ample à la fois. Joli gras et finale légèrement poivrée pourvue d'une belle longueur. Issu d'un assemblage à dominante de Sauvignon, ce vin porte en lui une légèreté vive et intense. Il accompagne parfaitement fruits de mer et saumons, sushis, paella et choucroute. À découvrir sur des fromages de chèvre.

COMPOSITION

Surface : 12 ha

Terroir : Argilo-siliceux et présence de graves.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Production : 100 000 bouteilles

Assemblage : Sauvignon Blanc 60%, , Muscadelle 25%, Sauvignon Gris 10%, Semillon 5%

Vinification et élevage :

Macération pelliculaire de 10 à 24 heures. Fermentation à basses températures à (16°C). Vins élevés sur lies fines.

RÉCOMPENSES



Vins Beck
92/100



Élu parmi les 10 Meilleurs Vins au Monde
FOOD & WINE



Produit issu de l'agriculture biologique

