



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Defraigne



CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

DESCRIPTION

Couleur rubis soutenue, nez séduisant aux arômes de cerise noire et d'épice. Structuré et charpenté, ce vin élevé en barriques balance entre élégance classique et sensualité dévorante. Il est issu d'un assemblage à part égale de Merlot noir et de Cabernet sauvignon. Il s'inscrit dans la lignée des grands crus de Bordeaux. Un vin à partager et à faire découvrir à vos amis. Il en surprendra plus d'un sur un magret, un confit de canard, une côte de bœuf, un gigot d'agneau rôti et certains fromages.

COMPOSITION

Surface : 5.70 ha

Terroir : Graves caillouteuses.

Terroirs pentus exposés sud/sud-ouest.

Âge moyen des vignes : 15 ans

Production : 26660 bouteilles

Assemblage : Cabernet Sauvignon 50 %, Merlot Noir 50%

Vinification et élevage :

Cuvaison longue. Contrôle des températures à 28°C. Elevage de 18 mois en barriques 50% neuves et 50% un vin.

RÉCOMPENSES



FOOD&WINE

Meilleur rapport
qualité/ prix parmi
les vins de Bordeaux

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

www.chateau-fontenille.com

