



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Defraigne



LE RHINOCEROS BLANC

DESCRIPTION

Du caractère, de la complexité et, surtout, un bel équilibre entre le boisé et le fruit, respectivement entre les nuances fruitées, dominantes, et le boisé qui est en arrière plan, exactement là où on lui demande d'être. Légèrement crémeux et salin en attaque, le vin affiche un profil authentique, décidé, conquérant et salivant ! Un vin qui a du charisme, de l'authenticité et de l'originalité... en résumé, le portrait de Stéphane Defraigne. On soulignera également la précision du vin... Ça, c'est Macha, la fille de Stéphane !

COMPOSITION

Surface : 0.5 ha

Terroir : Graves argileuses. Exposition plein sud.

Production : 3000 bouteilles

Assemblage : 50 % Sauvignon blanc, 50% Sauvignon gris.

Vinification et élevage :

Vinifié et élevé en barriques neuves pendant 6 mois. Elevé sur lies fines pendant 6 mois avec batonnage régulier.



Vves Beck

92/100

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

www.chateau-fontenille.com

