



CHÂTEAU
DE FONTENILLE

Stéphane Defraigne



LES DEMOISELLES

DESCRIPTION

On les prend pour des danseuses. Mais c'est un vol à fleur d'eau précis et maîtrisé, à quatre ailes.

Ce blanc a aussi sa mécanique fine : quatre cépages qui s'accordent sans se heurter - Muscadelle patrimoniale, sauvignon d'élite, gris très rare et sémillon presque oublié.

Ici, entre deux fleuves, ce territoire délicat est fait pour les demoiselles, pour nous et pour nos vins.

COMPOSITION

Surface : 12 ha

Terroir : Argilo-silicieux et présence de graves.

Âge moyen des vignes : 25 ans.

Production : 100 000 bouteilles

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

Vinification et élevage :

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

RÉCOMPENSES



Produit issu de l'agriculture biologique

www.chateau-fontenille.com

