

CHATEAU les FONTENELLES BERGERAC SEC



VIGNOBLE

Région : Saint-Julien – AOC Bergerac

Age du vignoble : 25 - 60 ans

Surface du vignoble : 27 hectares au total

Type de sol / Cépages : Calcaire et caillouteux sur la pente Sud-Est (Sauvignon et Sémillon) – Argile et petites graves du côté Ouest (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

Culture : Raisonnée

VINIFICATION

Assemblage : 70% Sauvignon – 30% Sémillon

Elevage : En cuve

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Couleur jaune pâle à or blanc. Au nez, bouquet expressif délicatement parfumé et flatteur sur les fleurs blanches et la confiserie, livre des parfums de buis et d'agrumes. En bouche l'attaque est ferme et dense, suivie d'un milieu de bouche fin et concentré où s'exprime une matière bien mûre et dévoile des arômes de fruits et d'épices. Une jolie vivacité et une finale friande de belle rémanence fruitée complètent ce cru équilibré.

Conseils de service : Servir à 10° sur un saumon fumé ou en paillette, des tomates mozzarella – Huitres, poissons grillés et fruits de mer – Fromages à pâtes molles légers.