

## CHATEAU les FONTENELLES BERGERAC SEC CUVÉE SAUVIGNON



### 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 :** 100% Sauvignon

**Élevage :** Fermentation en fûts de chêne et élevage sur lies fines pendant 8 mois.

### DÉGUSTATION

---

**Note de dégustation :** Le nez bien mûr associe les parfums caractéristiques de sauvignon, d'agrumes et un boisé délicatement dosé. Une bouche friande de fruits exotiques, de pamplemousse et de fleurs blanches

**Alliances Mets/vins :** déguster à 10°C, en apéritif ou sur fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches.

**Conseils de service :** Déguster à 10°C, en apéritif ou sur fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches.

**Garde :** 3 à 5 ans