

CHATEAU les FONTENELLES CÔTE DE BERGERAC MOELLEUX



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 : 30% Sauvignon – 70% Sémillon

Elevage : En cuve

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Une robe jaune très pâle. Le nez est ouvert et expressif, et livre d'insistantes notes d'agrumes (citron vert, pamplemousse), de groseille verte et rhubarbe. En bouche, un cru friand et de belle franchise. On y apprécie les saveurs d'agrumes confits et de fruits exotiques bien mûrs, dans un ensemble de beau volume, doté d'une jolie acidité rafraîchissante.

L'ensemble est ponctué par une finale persistante sur les bonbons acidulés.

Conseils de service : Servi frais, compagnon idéal des desserts, il sera également parfait en apéritif en alliance par exemple avec quelques toasts de foie gras mi-cuit.

Garde : 3 à 5 ans.