

## CHATEAU les FONTENELLES BERGERAC ROSÉ

### 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** : 50% Merlot - 40% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon

**Eleveage** : Issu de la «saignée» de cuves de Merlot, Cabernet Franc, et Cabernet Sauvignon. Après seulement une vingtaine d'heures de macération du jus au contact des pellicules de raisins dès que la couleur souhaitée est obtenue, le vin est écoulé puis vinifié séparément. Ses arômes fruités et sa délicate robe rosée sont ainsi préservés.

### DÉGUSTATION

---

**Note de dégustation** : Belle couleur framboise intense. Au nez, un bouquet frais et dégagé qui livre de flatteuses notes de fruits rouges (cerise, grenade, framboise). En bouche : Mûre et chaleureuse, ample et friande, la bouche révèle un très beau fruité et une acidité délicatement dosée. Le finale de ce cru plaisant, livre des saveurs de bonbons aux fruits.

**Conseils de service** : Déguster à 6°C, sur grillades, salades composées, gambas à la plancha, volailles épicées.

**Garde** : 2 ans.

