

CHATEAU les FONTENELLES BERGERAC ROUGE

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 : 60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

Elevage : Vinification traditionnelle en rouge, avec macération longue et contrôle des températures.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Très jolie robe grenat profond, à reflets pourpres. Nez : Le bouquet ouvert et enrobé, s'avère presque capiteux ; il dévoile de profonds arômes de baies noires macérées (pruneaux, cassis, mûre). Bouche : Ce cru, épicé et corsé, se voit soutenu par une charpente tannique encore très puissante, dans un ensemble charnu, livrant de belles saveurs de fruits rouges cuits.

Conseils de service : Déguster à 14 - 16°C. Riche et puissant, ce vin de garde accompagnera parfaitement des mets de caractère tels que les gibiers, viandes rouges, fromages...

Garde : 3 à 5 ans.

