

CHATEAU les FONTENELLES BERGERAC ROUGE Cuvée « Vieilles Vignes »

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 : En barriques pendant 10 mois.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Le merlot nous offre ici rondeur et souplesse, le cabernet sauvignon donne richesse et ampleur. Son nez plaisant marie en harmonie les fruits rouges, le sous-bois et les notes vanillées de l'élevage. Cette cuvée d'une belle concentration fait preuve d'une certaine douceur.

Conseils de service : Déguster à 16°C. Ce vin accompagnera des mets de caractère, gibiers, viandes rouges et fromages

Garde : 5 à 7 ans.

