

AME DE FONTBAUDE

Castillon Côtes de Bordeaux

TERROIR

Sol argilo sableux

Climat océanique avec des étés chauds permettant une parfaite maturité des raisins

VIGNES

Cépages : 100% Merlot provenant des plus vieilles vignes de l'exploitation (plus de 80 ans)

Taille en guyot double avec effeuillage et vendanges vertes

Rendement : environ 35 hl/ha.

Culture de la vigne en agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges mécaniques puis un tri sévère pour ne garder que les meilleures baies.

Vinification sans soufre ajouté, à basse température

Fermentation en barriques de 500 litres puis un élevage de 12 à 18 mois selon les millésimes en fût de chêne neuf

DEGUSTATION

Couleur rubis profond aux reflets violets.

Bouquet de fruits rouges très confis et un boisé intense

Bouche très concentrée dominée par des fruits noirs très murs avec des tanins fermes mais élégants.

Tannins puissant mais rond

CONSERVATION

Conservation de 10 à 15 ans

