

# Château Fontbaude

Castillon Côtes de Bordeaux

## TERROIR

Sol argilo sableux

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

## VIGNES

Cépages : 75% Merlot 25 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : moins de 30 à 50 ans

Taille en guyot simple avec effeuillage et vendanges vertes

Rendement : environ 50 hl/ha.

Culture de la vigne en agriculture biologique

## VINIFICATION

Vendanges mécaniques puis une trie sévère pour ne garder que les meilleures baies.

Vinification sans soufre ajouté, à basse température

Fermentation en cuve inox puis un élevage de 18 mois en cuve

## DEGUSTATION

Couleur rubis profond, limpide et brillante

Bouquet de fruits noirs, murs

Bouche souple et ample, arômes de fruits rouges frais

Tannins fins et souples

## CONSERVATION

Conservation de 5 à 7 ans

