

Château Fontbaude Vieilles Vignes

Castillon Côtes de Bordeaux

TERROIR

Sol argilo sableux

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

VIGNES

Cépages : 55% Merlot 45 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : moins de 50 à 60 ans

Taille en guyot simple avec effeuillage et vendanges vertes

Rendement : environ 45 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 cuve inox puis un élevage de 12 mois en fût.

DEGUSTATION

Robe pourpre aux reflets violets, nez de fruits rouges mûrs et de notes toastées et vanillées. Bouche très ronde et très fraîche avec des notes boisées

CONSERVATION

Conservation de 7 à 12 ans

