

# M 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 % Malbec

Age moyen des vignes : moins de 10 ans

Rendement : environ 50 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 3 mois en cuve

## DEGUSTATION

Couleur rubis profond, limpide et brillante

Bouquet de fruits noirs, murs avec une note poivrée

Bouche souple et ample, arômes de fruits rouges frais

Tannins fins et souples

## CONSERVATION

Conservation de 3 à 5 ans

