

Château Fonsèche

Haut-Médoc

INFORMATION

Appellation : Haut-Médoc

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot

Alcool : 13%

Certification : HVE 3



VINIFICATION

Méthode : Elle est réalisée afin d'obtenir un vin fruité, souple, et facile à boire. Un contrôle strict des températures de fermentation, accompagne une macération rapide. Un élevage traditionnel de 6 mois dans nos chais permet l'apport de notes boisées discrètes, intégrées et harmonieuses.

Le vin est collé aux blancs d'œufs avant mise en bouteille dans nos chais.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl, BIB 3L

Unité de vente : Cart 6x75cl, Cart 6x3L



TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface : 15ha

Type de sol : Argilo-calcaires et fines graves

Climat : Tempéré océanique doux et humide.

DÉGUSTATION

Œil : Belle couleur grenat brillante.

Nez : Nez franc et fruité. Bouquet de fruits rouges et d'épices. Notes boisées discrètes, intégrées et harmonieuses.

Bouche : Souple et gouleyant, tannins fins et veloutés sur des notes de fruits noirs et rouges.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-17°

Accords mets et vins : Veau Marengo, poulet aux herbes, lasagnes, charcuteries.

Garde :

