



Château FONTVIEILLE 2019

Sol: Argilo-calcaire

Rendement: 45 hl / ha

Cépage: 80 % Merlot – 20 % Malbec

Superficie: 4 hectare

Production: 30 000 bouteilles

Age moyen: 30 - 35 ans

Densité de plantation: 5000 pieds / ha

Vignoble: Les vignes pour ce vin prospèrent dans un sol argilo-calcaire, conférant à notre vin une identité singulière.

Vendanges: Elles ont lieu à la fin de l'été, entre septembre et octobre, lorsque les raisins ont atteint une maturité optimale. Ces dates précises varient d'une année à l'autre, témoignant du mariage subtil entre le savoir-faire viticole et les caprices bienveillants de la nature.

Vinification: La vinification repose sur un tri sévère, suivi d'une macération de 25 à 30 jours, avec un maintien précis de la température entre 25 et 30°C.

Elevage: 50% en barriques pendant 8 mois et 50% en cuves de béton pendant 12 mois pour garantir une stabilité thermique et éviter les chocs thermiques, avec soutirages réguliers. Les vins sont ensuite assemblés.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Robe rubis légèrement tuilée, Nez frais aux notes de fleurs séchées et de fruits mûrs, Bouche équilibrée et suave, aux arômes fruités, soutenue par une jolie structure apportant de la fraîcheur.

Garde
10 ans

Température
18°

Alcool par Volume
14°



V-Label



CHÂTEAU BEAULIEU