

Fontebride blanc 2022

Le sol est argilo calcaire avec du rocher à faible profondeur. Macération pelliculaire de 10 heures. Débourage léger. Fermentation lente à température contrôlée. Elevage en cuves assez court (6 à 7 mois) sur lies pour garder fruité et fraîcheur.

Accompagnements : A accompagner d'une Alose au beurre blanc ou grillée, d'une blanquette de veau à l'ancienne, d'un plateau de fruits de mer.

"Belle complexité aromatique avec des arômes de Sauvignon et d'agrumes très mûres. L'attaque en bouche révèle des notes onctueuses et souples de fruits exotiques mûrs (mangue, ananas). Les sols calcaires de ce terroir confèrent une belle vivacité finale et évite toute lourdeur."

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Graves**

Couleur : **Blanc**

Cépage(s) : **60% Sémillon, 30% Sauvignon, 10% Muscadelle**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Fontebride

Fontebride est situé au Sud de l'appellation, sur la commune de Pujols sur Ciron.

Il est racheté en 1997 par Hervé et Patrick Lamothe du Château Haut Bergeron. Le vignoble comprend 8.5 hectares (6 ha de rouge et 2.5 ha de blanc) de vigne en plein cœur du Sauternais. Le terroir est très intéressant avec des sols sablo-graveleux et des sous-sols calcaires.

Son enclos est bâti en pierres extraites de la propriété. Les vins sont issus de vignes encore assez jeunes pour les rouges et de vignes âgées de 50 ans en moyenne pour les blancs.



NOTRE SÉLECTION FONTEBRIDE



Fontebride rouge 2021

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Graves**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon**

Contenance : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**