

Fontebride rouge 2021

Le sol est léger, perméable sur un sous sol argilo calcaire à très faible profondeur. Les vendanges sont manuelles avec tri si nécessaire. Vinification manuelle, macération de 15 jours environ. Elevage en fûts de chêne durant 8 à 10 mois.

Accompagnements : Accompagnera une côte de boeuf à la moëlle, des côtes d'agneau grillées.

"D'une très grande finesse, ce vin est doté d'une belle concentration. A la fois rond et souple, il développe beaucoup de fraîcheur et une très belle expression aromatique. Les fruits rouges sont relevés d'une fine note boisée."

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Graves**

Couleur : **Rouge**

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

Cantilisation : **75 cl - 37,5 cl - 1,5 l**

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 blanc 2022

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Graves**

Couleur : **Blanc**

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

Contenance : **75 cl, 37,5 cl, 1,5 l**

Conditionnement : **CC/6**