



## CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

### APPELLATION

AOP Coteaux Varois en Provence - Rosé

### CUVEE

Château Fontainebleau

### MILLESIME

2016

### TERROIR

Sols à limons calcaires, pétilles rouges sur socle calcaire

### AGE DES VIGNES

30 ans

### CEPAGES

70 % Grenache

20 % Cinsault

10 % Syrah

### METHODE CULTURALE

Vin biologique



### VINIFICATION

Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai.

Pressurage direct en raisin entier.

Vinification et élevage en cuve inox sur lies fines.

### DEGUSTATION

Ce joli vin présente une robe pale et lumineuse.

Son nez exhale de beaux arômes de pêche blanche et d'agrumes très charmeurs avec une note délicieuse épicée.

La bouche est droite longue avec une belle fraîcheur et une finale minérale et finement amère sur le zeste d'agrumes.

C'est une belle réussite, un vin d'expression «terroir» très gourmand à découvrir absolument.

### ACCORD METS & VIN

Cuisine exotique et méditerranéenne.



ROUTE DE MONTFORT SUR ARGENS  
83143 LE VAL  
Tél. 04 94 59 59 09  
Email : [info@chateaufontainebleau.fr](mailto:info@chateaufontainebleau.fr)