



## CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

### APPELLATION

AOP Coteaux Varois en Provence - Rosé

### CUVEE

Louis Baptiste

### MILLESIME

2016

### TERROIR

Sols profonds, pérites rouges sur socle calcaire

### AGE DES VIGNES

40 ans

### CEPAGES

90 % Grenache  
10 % Cinsault

### METHODE CULTURALE

Vin en conversion vers la viticulture biologique.

### VINIFICATION

Sélection parcellaire.  
Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai.  
Pressurage direct en raisin entier.  
Fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines.

### DEGUSTATION

Belle robe rose pâle.  
Le nez est franc et intense avec une belle complexité, une minéralité sur des notes fruitées et florales avec de la pêche de vigne, des fleurs, des fruits rouges et de la sucrosité.  
La bouche est superbement équilibrée à la fois ronde et fraîche avec de la longueur et un caractère bien présent avec beaucoup d'identité et de «terroir».  
Un vin rosé avec de beaux atouts : frais, gourmand, rond et charmeur avec une très belle longueur qui appellera aussi la gastronomie.

### ACCORD METS & VIN

Accord savoureux avec des crevettes au gingembre



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