



CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

APPELLATION

AOP Coteaux Varois en Provence - Blanc

CUVEE

Louis Baptiste

MILLESIME

2016

TERROIR

Sols calcaires, à tuf et limons

ÂGE DES VIGNES

36 ans

CEPAGE

20 % Vermentino
80 % Ugni blanc (très vieilles vignes)

METHODE CULTURALE

Agriculture en conversion biologique selon les principes de la biodynamie

VINIFICATION

Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai.
Pressurage direct en raisin entier.
Fermentation et élevage en cuve.

POTENTIEL DE GARDE

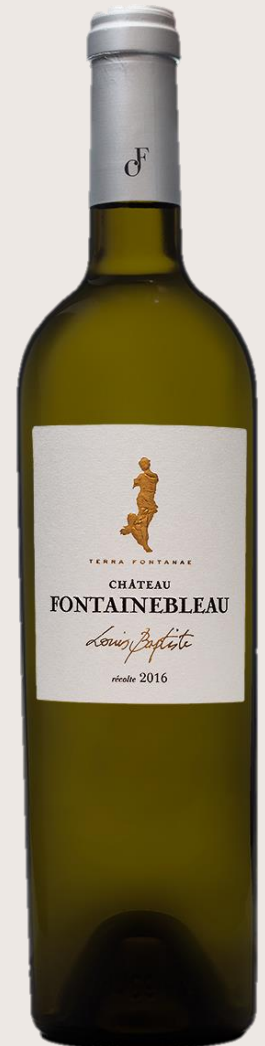
3 à 5 ans

DEGUSTATION

Jolie robe jaune pale légèrement dorée.
Le nez est complexe, ample et savoureux avec de beaux arômes de fruits exotiques, de vanille, de fruits confits avec une fraîcheur minérale exceptionnelle et une grande pureté.
La bouche est ronde, riche mais fraîche d'un équilibre souverain, dotée d'une belle longueur et d'une grande élégance, la finesse d'expression est au rendez-vous.

ACCORD METS & VIN

C'est un vin de gastronomie qui s'accordera à merveille avec un loup ou une viande blanche.



ROUTE DE MONTFORT SUR ARGENS

83143 LE VAL

Tél. 04 94 59 59 09

Email : info@chateaufontainebleau.fr