



CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

APPELLATION

AOP Coteaux Varois de Provence - Rouge

CUVÉE

Ma Cuvée

MILLESIME

2015

TERROIR

Argilo-calcaire

ÂGE DES VIGNES

30 ans

CEPAGES

85 % Syrah

10 % Grenache

5 % Cabernet sauvignon

METHODE CULTURALE

Vin biologique.



VINIFICATION

Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai.

Pressurage direct en raisin entier.

Fermentation et élevage en cuve.

DEGUSTATION

Une robe rouge rubis, un caractère très gourmand;
facile et frais.

Bouche ronde et fraîche, expressive sur le caractère
fruité.

Tanins souples.

ACCORD METS & VIN

C'est un vin de soif excellent à l'apéritif ou sur des
viandes grillées.



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