



CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

APPELLATION

AOP Côtes de Provence - Rosé

CUVEE

Arcades de Fontainebleau

MILLESIME

2016

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

30 ans

CEPAGES

70 % Grenache

20 % Cinsault

10 % Syrah

METHODE CULTURALE

Vin en conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Sélection parcellaire.

Pressurage direct.

Fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines.

DEGUSTATION

Un rosé d'une magnifique couleur claire et lumineuse.

Le nez est subtil, gorgé d'agrumes et de fruits murs avec une belle minéralité.

La bouche est fruitée et droite très charmeuse sur le fruit et l'élégance.

C'est un rosé frais et charmeur.

ACCORD METS & VIN

Accord parfait pour l'apéritif et la cuisine thaï avec sa note épicée en bouche.



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