



## CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

### APPELLATION

AOP Côtes de Provence - Rouge

### CUVEE

Château Fontainebleau

### MILLESIME

2015

### TERROIR

Sols de pérites et argilo-calcaire

### AGE DES VIGNES

35 ans

### CEPAGES

55 % Syrah  
45 % Cabernet Sauvignon

### METHODE CULTURALE

Vin Biologique



### VINIFICATION

Sélection parcellaire.  
Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai.  
Encuvage en vendange entière.  
Fermentation en foudre et élevage en fût de chêne.

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### DEGUSTATION

Joli robe rubis foncée.  
Il exhale au nez de beaux arômes de fruits noirs et d'épices douces.  
La bouche est ronde, suave, délicieusement fruitée. Un équilibre harmonieux avec un final délicieusement réglissé.

### ACCORD METS & VIN

Servi à 16°, il accompagnera délicieusement les diners à base de viandes. A déguster également légèrement rafraîchi 13-14° en mode plus estival et festif.



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