



CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

APPELLATION

IGP Méditerranée - Rouge

CUVEE

JEAN MAX

MILLESIME

2014

TERROIR

Sols très rouges issus de pétilites

ÂGE DES VIGNES

35 ans

CEPAGE

80 % Cabernet Sauvignon

20 % Syrah

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.

10 ans

POTENTIEL DE GARDE

Joli robe rubis foncée.

Il exhale au nez de beaux arômes de fruits noirs, d'épices douces, de havane et de bois précieux.

La bouche est riche, d'une grande structure dotée de tanins fin set soyeux. D'une grande fraîcheur aromatique, et un final long et harmonieux.

ACCORD METS & VIN

Vin de haute expression, il se mariera à merveille aux viandes et gibiers cuisinés grillés, au four, ou en sauce.



ROUTE DE MONTFORT SUR ARGENS

83143 LE VAL

Tél. 04 94 59 59 09

Email : info@chateaufontainebleau.fr