



CHÂTEAU FONTAINEBLEAU

APPELLATION

IGP méditerranée - Blanc

CUVÉE

Ma Cuvée

MILLESIME

2016

TERROIR

Argilo-calcaire

AGE DES VIGNES

30 ans

CEPAGE

100 % Vermentino

METHODE CULTURALE

Vin en conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION

Vendanges manuelles triées à la vigne et au chai.

Pressurage direct en raisin entier.

Fermentation et élevage en cuve.

DEGUSTATION

Couleur jaune pâle aux reflets brillants.

Nez vif et expressif d'agrumes et de fleurs, très élégant et tonique.

Bouche ronde et fraîche, expressive sur le caractère fruité.

ACCORD

METS & VIN

C'est un vin de soif excellent à l'apéritif, en terrasse ou au bord de la piscine.



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