



DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

CHÂTEAU CLOU DU PIN BORDEAUX ROSÉ 2023

VIGNOBLE



Le vignoble est planté dans des sols argilo-calcaires sur des hauteurs de coteaux culminant jusqu'à 120 mètres. De ce fait les parcelles sont exposées Sud - Sud-Ouest ce qui permet un ensoleillement idéal pour obtenir une maturité parfaite.

ENCEPAGEMENT



100% Cabernet Franc

CULTURE ET VINIFICATION



De la taille à la vinification, nous pratiquons une culture traditionnelle et raisonnée, avec un sol enrichi uniquement en fumure organique. Lors de la récolte, les parcelles sont sélectionnées et vinifiées séparément afin de procéder à l'assemblage avant mise. Le chai est équipé d'un système de thermo régulation (suivi annuel OENOMAITRISE).

Couleur très pale, avec une teinte de rosé gris, œil de perdrix.

DEGUSTATION



Premier nez assez expressif avec des notes minérales de pierre à fusil. Après aération, apparaissent des notes de fraises mûres, de bonbons anglais, ainsi que des notes un peu plus acidulées de groseilles et d'agrumes.

La bouche est fraîche, tonique et dotée d'une belle vivacité. Une jolie rondeur accompagnée d'une note rafraîchissante et gourmande, idéale pour les apéritifs et les repas estivaux.

Degré: 12,5%

Temps de Garde: À consommer jeune pour garder toute sa fraîcheur, maximum 2 ans.



Les Domaines Fontana et ses vins sont certifiés HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

