



DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

CHÂTEAU CLOU DU PIN BORDEAUX BLANC 2024

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% Sauvignon

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).

La couleur est jaune pâle avec des reflets verts.

DEGUSTATION



Le premier nez dévoile une belle intensité aromatique sur des notes d'agrumes, de pamplemousse et de citron. Au second nez, on retrouve des notes plus exotiques comme la mangue et l'ananas frais.

En bouche, l'attaque est ample et charnue, on y retrouve les notes d'agrumes, mais également des notes florales comme le chèvrefeuille. Le gras apporté par l'élevage sur lie lui apporte une très belle longueur et finale.

Degré: 12,5%

Temps de Garde: À consommer jeune pour garder toute sa fraîcheur, maximum 3 ans.



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

