



DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

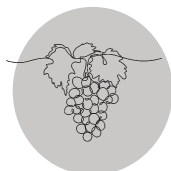
CHÂTEAU CLOU DU PIN BORDEAUX ROSÉ 2025

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 pâle, rose poudrée mais avec une belle intensité.

DEGUSTATION



Le nez est intense et exprime plusieurs arômes différents. Du fruit avec des notes de pêche de vigne et de coing, de la gourmandise avec une note de guimauve. Également des notes florales mais aussi minérales, comme le silex.

La bouche est fraîche, tonique et dotée d'une belle vivacité avec une belle expression aromatique. Une jolie rondeur accompagnée d'une note rafraîchissante et gourmande, on y trouve des notes d'agrumes comme l'orange sanguine, également le bonbon arlequin, un mélange idéale pour les apéritifs et les repas estivaux.

Degré: 12%

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



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

