



DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

CHÂTEAU CLOU DU PIN - PREMIUM - BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2022

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



90% Merlot, 10% Cabernet 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, nous sélectionnons les parcelles à faible rendement pour faire de ces raisins un vin structuré et concentré. En ce qui concerne la vinification, à son arrivée la vendange est éraflée puis mise en macération pendant 30 jours, avec fermentation dans des cuves inox. Le chai est équipé d'un système de thermo régulation avec micro oxygénation (suivi annuel OENOMAITRISE).

DEGUSTATION



Robe Rouge soutenu, parure noire, reflets rubis. Dès les premières notes olfactives vous serez emportés par un joli bouquet de violettes et de pivoines, où se mêlent des notes de prunes, cassis et groseille. En bouche, il est comme une bouffée d'air avec ses notes de fruits frais, et de beaux tanins pour lier le tout, qui lui apportent également un bel équilibre, de la densité et du corps.

Degré: 15%

Temps de Garde: 5 à 8 ans, peut se consommer jeune après aération.

Médaille d'Or
Challenge International
des Vins, Concours de
Blaye 2023



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