DOMAINES **FONTANA**

Vignerons depuis 1950

CHÂTEAU CLOU DU PIN
- PREMIUM -
BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 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

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

Couleur très intense et profonde, grenat.

Nez complexe, sur des notes de fruits mûrs confiturés et de cacao. Notes de réglisse, et de crème de café. Le boisé est parfaitement dosé avec de légères odeurs de fumé et de bois de santal.

La bouche présente un très beau volume général: sucrosité à l'attaque, gras en milieu de bouche, et retour aromatique intense. Vin puissant, avec une solide structure tanique, taillé pour la garde.



Degré: 15%

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

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