

Château Fonsèche

Haut-Médoc

INFORMATION

Appellation : Haut-Médoc

Cépage : Cabernet
Sauvignon, Merlot

Alcool : 13%

Certification : HVE 3



VINIFICATION

Méthode : Elle est réalisée afin d'obtenir un vin fruité, souple, et facile à boire. Un contrôle strict des températures de fermentation, accompagne une macération rapide. Un élevage traditionnel de 6 mois dans nos chais permet l'apport de notes boisées discrètes, intégrées et harmonieuses.

Le vin est collé aux blancs d'œufs avant mise en bouteille dans nos chais.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl, BIB 3L

Unité de vente : Cart
6x75cl, Cart 6x3L, carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface : 15ha

Type de sol :
Argilo-calcaires et fines
graves

Climat : Tempéré océanique
doux et humide.

DÉGUSTATION

Œil : Belle couleur grenat
brillante.

Nez : Nez franc et fruité.
Bouquet de fruits rouges et
d'épices. Notes boisées
discrètes, intégrées et
harmonieuses.

Bouche : Souple et
gouleyant, tannins fins et
veloutés sur des notes de
fruits noirs et rouges.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-17°

Accords mets et vins :
Veau Marengo, poulet aux
herbes, lasagnes,
charcuteries.

Garde :

