



Château Fontaine 2018 Sauternes (0,375)

- 0,375L

DESCRIPTIF CONCIS

Arômes agréables et délicats de mangue, melon et des senteurs de rayon de miel au nez, avec un soupçon d'herbe de tourbe et de fromage bleu. Douceur en bouche. Souple, délicat et élégant avec un coeur acide qui assure une finale fraîche.

Vinification:

APPELLATION : Sauternes SUPERFICIE : 4 Hectares AGE DES VIGNES : 30 ans SOL: Croupe Argilo-graveleuse ENCEPAGEMENT : 5 % MUSCADELLE, 5 % SAUVIGNON, 90 % SEMILLON VINIFICATION : Ces parcelles situées sur Fargues de Langon sont proches des plus grands crus de Sauternes. La récolte est faite par tris successifs. En effet le Botrytis Cinerea se développe au cours de la saison. Seuls les raisins sur-mûris, touchés par la pourriture noble seront récoltés. On obtient ainsi des moûts d'une grande richesse en sucre qui permettent après une fermentation à 20°C la réalisation de grands vins blancs liquoreux. La récolte est élevée en fût pendant 12 mois.

CHÂTEAU FONTAINE

En 1968, La famille Belloc donne à la propriété son orientation définitive en plantant un vignoble sur toute la propriété soit 8 hectares afin de profiter au maximum du terroir exceptionnel de Brondelle c'est-à-dire des Graves pauvres permettant l'obtention de grands vins. En 1998 le développement de l'entreprise se poursuit grâce à un coup de cour pour un terroir d'exception situé à 102 mètres d'altitude et son paysage vallonné qui s'étend à perte de vue. L'élaboration de vins d'autres appellations est le nouveau challenge de Brondelle. Enfin aujourd'hui la nouvelle génération s'attache à poursuivre la politique de qualité qui a fait le succès du Château Brondelle et évolue vers des vins toujours plus concentrés et complexes.

