



DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

CHÂTEAU CLOU DU PIN - PREMIUM - BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2021

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% Merlot

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 OENOMATRICE).

DEGUSTATION



Couleur rouge pourpre.

Le premier nez est caractérisé par des arômes de fruits noirs et de cacao puis apparaît des notes boisées fondues avec des épices comme le clou de girofle.

En bouche il présente un beau volume à la fois puissant et suave. On retrouve les fruits noirs avec des notes de sous bois ainsi qu'un boisé légèrement torréfié.

Degré: 14,5%

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

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



Médaille d'Or
Concours des Féminales
2023



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



1 étoile au Guide Hachette des Vins 2024

