



DOMAINES FONTANA

Vignerons depuis 1950

CHÂTEAU CLOU DU PIN BORDEAUX BLANC 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



100% 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, les parcelles sont sélectionnées et vinifiées séparément afin de procéder à l'assemblage avant mise. Le chai est équipé d'un système de thermo régulation (suivi annuel OENOMAITRISE).

La couleur est jaune pâle avec des reflets verts.

DEGUSTATION



Le premier nez laisse apparaître des arômes d'ananas et de pêche de vigne. Au second nez, la mangue se dévoile avec des fragments de fruit de la passion, soulevé par un zeste de pomelo.

La bouche est charnue tout en conservant une belle fraîcheur. On y retrouve des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de coing confit. La finale est suave, minérale, avec une légère salinité qui émoustille nos papilles.

Degré: 13%

Temps de Garde: À consommer jeune pour garder toute sa fraîcheur, maximum 3 ans.



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

