



Bourgueil rouge - Domaine de Fontenys

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France



**DOMAINE
DES FONTENYS**

Bourgueil

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

2018



SITUATION

Le Domaine des Fontenys est un joli domaine de 25 ha, situé en plein cœur de l'appellation Bourgueil sur la commune de Restigné.

TERROIR

Les parcelles enherbées, pour la plupart plantées depuis plus de 30 ans, s'épanouissent sur des coteaux argilo-calcaires exposés pleins sud apportant richesse et structure, et également sur des sols plus légers de sables, apportant fruité et intensité.

Une cueillette soignée, un terroir de caractère, une culture raisonnée, contribuent à donner d'année en année une cuvée généreuse et élégante.

VINIFICATION

Raisins récoltés à pleine maturité (rendement de 50 hl/ha). Vinification traditionnelle. Fermentation à température modérée afin de conserver le potentiel aromatique du raisin. Macération longue (20 jours) avec extraction en douceur.

ÉLEVAGE

Élevage pendant 8 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi légèrement frais (14-16°C).

DÉGUSTATION

Robe rubis profond aux reflets violines. Le nez séduit par ses notes de fruits noirs (cerise, cassis), de violette et d'épices (poivre gris). La bouche est soyeuse, et évolue ensuite sur le fruit et le sous-bois. Belle structure et belle puissance à l'évolution avec des tanins affirmés. Finale fraîche et réglissée.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera viandes blanches rôties, grillades ou viandes rouges (côtes de boeuf), petits gibiers (perdrix), fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze

Concours des Grands Vins de France à Macon Bronze

