



Bourgueil rouge Domaine des Fontenys Vieilles Vignes

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

TERROIR

Le Domaine des Fontenys se situe en plein cœur de l'appellation Bourgueil. Quelques parcelles du Domaine (env. 10 ha), plantées pour certaines depuis plus d'un siècle, sont isolées chaque année pour leur aptitude à fournir des raisins concentrés et de belle maturité.

Une cueillette soignée, un terroir de caractère (argilo-calcaire), sur les coteaux exposés pleins sud de Restigné, 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%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi légèrement frais (14-16°C).

ASPECT VISUEL

Robe rubis profond aux reflets violacés.

AU NEZ

Charmeur, il révèle au nez, ses arômes intenses de fruits noirs (mûre, cassis), de fruits frais (framboise) et de fougère. Une pointe épice (poivre noir) et empyreumatique (grillé).

EN BOUCHE

Bouche souple, charnue, à l'attaque épicée, évoluant ensuite sur le fruit, le sous-bois et quelques notes florales de violette. Belle structure soyeuse et belle puissance à l'évolution avec des tanins affirmés. Finale fraîche et réglissée.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera viandes blanches rôties, grillades (brochette magret) ou viandes rouges (carré d'agneaux romarin), petits gibiers (faisan), fromages à pâte molle (St Nectaire, Livarot).

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

1 étoile en 2024
"millésime 2021"

Le Guide Hachette des Vins

