

Bourgueil rouge Domaine des Fontenys Vieilles Vignes



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 : Elevage pendant 8 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (14-16°C).

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).



Robe rubis profond aux reflets violacés.



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).



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.