

## BORDEAUX ROUGE 2011



**PRODUCTEUR:**  
Château de Fontenille

**STATUT:**  
Importation privée

**PRIX PARTICULIER:**  
19,45 \$

**PRIX RESTO:**  
17,53 \$

**BTLES/CAISSE:**  
12 x 750 ml

**COULEUR:**  
Rouge

**ORIGINE:**  
France

**APPELLATION/RÉGION:**  
Bordeaux

**CÉPAGES:**  
Merlot 80%  
Cabernet Sauvignon 20%

**POTENTIEL DE GARDE:**  
5 à 7 ans

**ÂGE DES VIGNES:**  
20 ans

**TERROIR:**  
Argilo-silicieux  
et présence de graves

### INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE

Sur les terroirs graveleux de l'Entre-deux-Mers, baignées par un soleil généreux, se situe à un kilomètre de l'Abbaye de la Sauve Majeure le Château de Fontenille.

Au IV<sup>e</sup> Siècle, époque à laquelle le poète Ausone vantait les vins de notre région, s'y élevait une villa au lieu dit « Font e Melha », dont il ne reste aujourd'hui que quelques vestiges épars. Maîtresse des lieux la vigne y fut reine en tout temps : déjà en 1290 les vignes sont mentionnées dans un bail à Fontemilles.

Depuis 1989 Stéphane Defraîne, après avoir découvert les capacités des terroirs de l'Entre-deux-Mers et leur potentiel à produire de grands vins, a pris en main la destinée des vins de Fontenille. Avec comme objectif, dans les trois appellations, de créer des produits de qualité, haut de gamme.

### ÉLEVAGE ET VINIFICATION

Recherche du fruit et de la structure en vinification. Macération pelliculaire à froid de 72 heures. Contrôle des températures à 25°C. Assemblage après 18 mois d'élevage de 50% élevé en barriques (renouvelées au 1/3) et 50% élevé en cuve.

### CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Robe rubis. Bouquet naissant avec d'intenses arômes de fruits rouges. Attaque charnue et bouche structurée. Les tanins sont très soyeux. La persistance aromatique en finale est longue. Vin structuré et fruité. Un Bordeaux équilibré tout en finesse.

### MÉDAILLES ET MENTIONS

Médaille d'or/ Concours Agricole de Paris 2013



Pour commander veuillez communiquer avec le représentant de votre région ou au bureau avec Jessica au 514 907-9680 ou [jessica@lbvinternational.com](mailto:jessica@lbvinternational.com)

Prix approximatifs, peuvent être sujet à changements