



# CHÂTEAU DE FONTENILLE 2014



**PRODUCTEUR:**  
Château Fontenille

**STATUT:**  
Spécialité par lot

**CODE:**  
10863150

**PRIX SAQ:**  
16,55 \$

**PRIX RESTO:**  
15,44 \$

**COULEUR:**  
Blanc

**ORIGINE:**  
France

**APPELLATION/RÉGION:**  
Bordeaux, Entre-Deux-Mers AOC

**CÉPAGES:**  
Sauvignon Blanc 40%  
Sauvignon Gris 20%  
Sémillon 20%, Muscadelle 20%

**% D'ALCOOL:**  
12,5 %

**ÂGE DES VIGNES:**  
25 ans

**TERROIR:**  
Argilo-siliceux et 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. Depuis 1989 Stéphane Defraîne a pris en main la destinée des vins de Fontenille.

Réduction de l'impact environnemental de l'entreprise. Cela se traduit sur les consommations d'énergie, la préservation des ressources en eau, les modes de culture et de protection de la vigne, le tri et le recyclage des déchets, les intrants, la protection de la santé des salariés, des riverains et des consommateurs, l'intégration de bonnes pratiques... .

Une surface de 49 hectares de vignes plantées dont 17 en blanc et 32 en rouge. Un terroir argilo-siliceux et graves. Une Lutte raisonnée : le principe est simple, ils ne traiteront contre les maladies ou les ravageurs que si c'est jugé nécessaire. Le sol est travaillé plutôt que d'utiliser des désherbants chimiques. Âge moyen des vignes de 20 ans pour les rouges et 17 ans pour les blanches.

## ÉLEVAGE ET VINIFICATION

Macération pelliculaire de 10 à 24 heures.

Fermentation à basses températures à (16°C). Vins élevés sur lies fines.

## CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Robe jaune dorée, claire. Nez d'une intéressante franchise immédiate aux arômes d'agrumes et de pêches blanches. Attaque vive et ample à la fois. Bouche agréablement dotée d'un parfait équilibre. Joli gras et finale légèrement poivrée pourvue d'une belle longueur. Issu d'un assemblage à dominante de sauvignon, ce vin porte en lui une légèreté vive et intense. Il accompagne avec superbe, fruits de mer et saumons, sushis, paella et choucroute. À découvrir sur des fromages de chèvre.

## ACCORDS VIN ET METS

Fruits de mer / Poissons grillés / Fromage de chèvre

## MÉDAILLES ET MENTIONS

**Coup de cœur 2013** / Concours Bordeaux à Bruxelles 2014

**Médaille d'argent** / Concours mondial de Bruxelles 2013  
15 / 20 / Bettane & Desseauve 2013

**Médaille d'or** / Concours Mondial du Sauvignon 2012

**Médaille d'or** / Sélections Mondiales 2012

**Médaille de bronze** / International Wine Challenge 2012



Prix approximatifs, peuvent être sujet à changements



LBV INTERNATIONAL | 514 907-9680 | lbvinternational.com | www.facebook.com/LBVinternational  
Twitter: @lbvinternat | Représentants: MARGUERITE AGHABY (MTL) 514 451-5105 | MILÈNE GAGNON (Laval, Rive-Nord, Lanaudière) 514 546-3709 | JEAN-MICHEL SALVAIL (Montérégie) 514 560-9508 | KATHERINE RAYMOND (Montérégie et Estrie) 514 516-8092 | LOUIS LETELLIER (QC et régions de l'est du QC) 418 953-0700