

CHATEAU FONTANCHE LES SOUZES

AOP SAINT CHINIAN

SITUÉE AUX CONTREFORT DES CÉVENNES, SAINT-CHINIAN EST L'UNE DES PLUS BELLES APPELLATIONS DU LANGUEDOC.
LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU FONTANCHE EST PLACÉ SUR UN PLATEAU À 190 MÈTRES D'ALTITUDE.
LES SOUZES SONT ISSUS DE TRÈS VIEILLES VIGNES ÂGÉES DE 60 ANS.
LA VENDANGE MANUELLE EN CAISSETTE EXALTE LA FINESSE DES TROIS CÉPAGES COMPOSANT CETTE CUVÉE



CARACTERISTIQUES

CÉPAGE : 40 % MARSANNE, 40 % ROUSSANNE & 20% GRENACHE BLANC

VINIFICATION : TRADITIONNELLE

ELEVAGE EN CUVE + 50 % DE LA ROUSSANNE EN BARRIQUE

ALCOOL : 13,5 %



NOTES DE DEGUSTATION

VUE : DE JOLIS REFLETS VERTS PLUTÔT BRILLANTS

NEZ : MÉLANT DES ARÔMES FLORAUX ET BOISÉS

BOUCHE : JOLIE COMPLEXITÉ, BELLE ACIDITÉ ET ONCTUOSITÉ



ACCORDS METS & VINS

A SERVIR A 12° DE TEMPÉRATURE ;

UN VÉRITABLE BLANC DE GASTRONOMIE, IL SERA LE COMPAGNON IDÉAL POUR VOS PLATS DE POISSONS ET VOS VIANDES BLANCHES EN SAUCE;

A CONSOMMER DANS LES 3 ANS