



## 2012 : surprenant



« Après un hiver très froid (minima à -12 C) la pluie et la fraîcheur du mois d'avril conduirent à un débourrement plutôt tardif, notamment des Merlots dont les bourgeons ont éclos quasiment en même temps que les Cabernets.

La dalle calcaire du sous-sol, sur laquelle repose l'ensemble du vignoble de FontestEAU permet de trouver l'humidité nécessaire à la vigne pour résister à un été extrêmement chaud et sec.

Un effeuillage modéré permit une belle maturation sans échaudage des grappes. Jusqu'au 8 octobre, vendange des premiers Merlots mûrs à souhait nous n'avons cessé d'arpenter le vignoble pour prélever et faire nos dégustations de baies. C'est en observant jour après jour l'évolution de la maturité ainsi que l'état sanitaire des baies que nous avons pu récolter chaque

parcelle au meilleur moment. Après une deuxième partie de vendanges pluvieuse, les derniers Cabernet Sauvignon étaient finis d'être récoltés le 29 octobre ».

L'assemblage a été fait le 16 janvier 2013 avec le précieux concours de notre œnologue Eric BOISSENOT et de Marco BALSIMELLI.

Les vins de 2012 expriment un joli fruit, un très bel équilibre et une trame tannique élégante d'une bonne persistance.

- Rendement moyen : 47 hl/ha
- Récolte totale : 1421 hl

Dominique FOUIN

## Château FontestEAU 2012

- Volume : 930 hl (120 000 blles 75 cl)
- Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot Noir, 2% Cab. Franc
- Alcool : 12,85 % - Ph : 3,75 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : 25% de barriques neuves

Le commentaire de Marco BALSIMELLI (œnologue laboratoire Boissenot).

« Les reflets violets soutiennent une belle robe rouge rubis profonde. Ensuite, ce vin dévoile une gamme aromatique intense allant de la cerise aux notes empyreumatiques de grillé et toasté, en passant par une touche de poivre. La bouche, charnue, présente du volume et du gras, tout en gardant de la fraîcheur qui donne tension et persistance. La dégustation de ce FontestEAU 2012 s'achève sur des tanins présents et fondus, qui lui confèreront, après élevage, un bon potentiel de garde »



## Médaille d'Or au concours de Bordeaux vins d'Aquitaine 2014



CHATEAU FONTESTEAU  
33250 ST SAUVEUR DU MEDOC - France  
Tél. : 05 56 59 52 76 - Fax : 05 56 59 57 89 - E-mail : [info@fontestEAU.com](mailto:info@fontestEAU.com)  
Site Internet : [www.fontestEAU.com](http://www.fontestEAU.com)