



CHATEAU
FONTESTE AU

« 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 permet 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 ».

Dominique FOUIN

- Rendement moyen : 47 hl/ha

MESSIRE
DE
FONTESTE AU

Cette cuvée est un assemblage issu des parcelles qui auront donné les vins les plus fruités et gourmands et aux tanins souples.



- Volume produit : 50.000 blles
- Assemblage : 67% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 26% Merlot Noir
- Alcool : 13% - Ph : 3,74 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : partiel en barrique
- Vin souple et aromatique destiné à être consommé plutôt jeune : garde 5 à 10 ans

