FONTESTEAU

PRESENTATION DU MILLESIME 2022

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

2022, UN MILLESIME SOLAIRE

Dans les verres, le Millésime 2022 est déjà considéré comme "stratosphérique" par les professionnels. C'est la juste récompense de tout le stress et l'énergie qu'il aura demandé, aussi bien à la vigne que dans les chais. C'est le millésime de la résilience face aux épisodes climatiques extrêmes. Adaptation et apprentissages ont été les maître mots.
L'hiver 2021-2022 a été doux, et peu pluvieux. Le cycle de la vigne démarre tôt, et un épisode de gel début avril vient impacter une partie du vignoble. Heureusement, le printemps est assez clément, la vigne pousse régulièrement et la pression est faible pour les maladies de la vigne. Une première semaine de canicule en juin se termine par un orage violent et localisé. La vigne reçoit un peu de grêle mais les impacts seront limités, alors que de nombreux arbres ont été endommagés. L'été 2022 a été historiquement sec et chaud, et nous avons eu recours à l'arrosage pour notre jeune parcelle (seule irrigation autorisée - et possible grâce à notre ressource naturelle : le lac). Les pieds de vigne sur le reste de la propriété résiste assez bien aux conditions de chaleur inédite : le feuillage est resté vert jusqu'aux vendanges.
Les vendanges ont débuté le 19 septembre avec les Merlots, particulièrement sucrés cette année. Les vins sont colorés, fruités, aux tanins soyeux. La sucrosité est au rendez-vous.

Au chai, le millésime est gourmand, les extractions douces ont favorisé de belles structures. Le vin est en cours d'élevage, en barriques de chêne français et en cuves inox.

Date de vendanges : 19/9 au 04/10/2022
Assemblage : Cabernet Sauvignon 60%
Merlot 40%

RETOMBEES DE PRESSE ET DEGUSTATIONS

92/100 La fraîcheur est partout, du nez à la bouche. Elle se traduit par de la minéralité et de la menthe. D'un point de vue architectural, c'est ample, suave, gourmand. Il sera très agréable dans sa jeunesse et son équilibre comme son acidité lui promettent un beau potentiel.

90/100 Une belle robe rubis foncé et des reflets violets. Arômes de bergamote, baies noires, soupçon de réglisse & prunes mûres. Juteux, touche de fruits rouges, minéral, une pointe de noisette, structure fraîche, groseille, nuances "feuillues" sur la finale.

89-90/100

LE CONCEPT DES PRIMEURS

UN ACHAT GAGNANT / GAGNANT

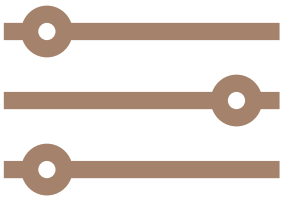
Les ventes en primeur sont un système "gagnant/gagnant". Vous bénéficiez d'un prix avantageux (**-35%** par rapport au tarif livrable) sur notre vin qui est en cours d'élevage. Pour la propriété, c'est un soutien financier apprécié avec une avance de trésorerie sur les futurs frais de mise en bouteilles et d'habillage des vins.

LE SUIVI DES MILLESIMES

L'achat en primeur réside dans une volonté de suivi des millésimes, afin d'apprécier le travail de notre équipe sur le long terme. La nature nous donne des raisins qui n'ont pas toutes les mêmes caractéristiques (maturité, sucre, tanins, anthocyanes). A nous de façonner les vins qui nous ressemblent, en gardant le style "Fontesteau"

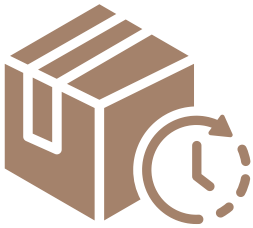
LES CONDITIONS DE RESERVATION

Les ventes en primeurs s'entendent pour **12 bouteilles 75cl minimum** et doivent être validées avant l'entrée dans les chais de la nouvelle récolte, c'est à dire au plus tard au 31/08/2023.
Aucune réservation ne pourra être prise en compte au delà de cette date.



OPTIONS DE CONDITIONNEMENT

Nos prix s'entendent pour des cartons de 6 bouteilles. Les frais d'emballage en caisse bois, ou en gros volumes
(3 litres, Jeroboam, Impériale) ne pourront être connus que lors de la mise en bouteilles.



LES CONDITIONS DE LIVRAISON

Nos prix s'entendent TTC "Départ Chai". Le transport est facturé en sus, sauf enlèvement par vos soins au Château. Les tarifs seront connus au moment de la planification.
Les vins seront disponibles au 2ème semestre 2024.
Offre dans la limite des stocks disponibles. **Le millésime 2022 est une grande année qui suscite beaucoup d'intérêt.**

BON DE RESERVATION POUR 12 BOUTEILLES MINIMUM

A TRANSMETTRE AVANT LE 31/08/2023

	75cl	Magnum	1/2 Bouteille	Grands Formats
Prix TTC unitaire "Départ CHAI"	14.00€	29.00€	8.00€	14€ / equiv 75cl + **surcoût des gros formats connu avant livraison**
12 bouteilles (2 cartons x 6)	168.00€			
Votre Commande en nombre de bouteilles				
Caisse Bois de 6 bouteilles* **Surcoût communiqué avant la livraison**				
TOTAL TTC				
GRAND TOTAL	..... €			

NOM : …….....…
PRENOM : …….....…
ADRESSE : …….....…
CODE POSTAL : …….....
VILLE : …….....……
NUMERO DE TELEPHONE .....
EMAIL :…….....……

Réservation souscrite auprès de la SARL du CHATEAU FONTESTEAU – 33250 ST SAUVEUR-MEDOC

Règlement de 100% du montant : ..... € <u>pour une livraison au 2ème semestre 2024</u>

☐ Par chèque à l'ordre de la SARL du Château FONTESTEAU
☐ Par virement : CHATEAU FONTESTEAU
BNP PARIBAS - IBAN : FR76 3000 4003 2600 0100 5732 680 SWIFT- BIC : BNPAFRPPBOT

CONDITIONS DE LIVRAISON
☐ ENLEVEMENT A LA PROPRIETE
☐ LIVRAISON A PRIX COUTANT (SUR DEVIS - TARIF CONNU APRES MISE EN BOUTEILLES)

Château Fontesteau
Lieu dit Fontesteau
33250 SAINT SAUVEUR - FRANCE
SIRET 33087579000017

Tel +33(0)5 56 59 52 76
info@fontesteau.com

www.fontesteau.com

Suivez la vie du vignoble sur les Réseaux Sociaux

www.instagram.com/chateaufontesteau

www.facebook.com/fontesteau