



2008 : "Si grand et si rare"



« Ce millésime aura été en certains points comparable à 2007 : on parle de réchauffement climatique ????

Un débourrement tardif, un petit incident physiologique (mauvaise initiation florale) une petite gelée printanière sans conséquence apparente, une météo déplorable durant la floraison auront conduit finalement à un éclaircissage naturel plutôt sévère.

Malgré un superbe mois de juillet, le mois d'août froid et maussade nous a laissé dubitatif début septembre. Mais comme en 2007, l'été indien a bouleversé tous les pronostics. Les vendanges ont débuté le 3 octobre par les merlot d'une rare richesse en sucre, pour s'achever le 16 par les

Cabernet Sauvignon dont on ne pourra regretter que la faible quantité: nous affichons un rendement moyen de 34 hl/ha , le plus faible depuis 1991.

Les raisins ont fermenté lentement, permettant l'extraction d'une belle couleur sombre et de jolis tannins denses. La température n'excédant pas 26 ° durant la vinification aura permis, au final, de conserver de beaux arômes de fruits noirs. 2008 donnera des vins sûrement plus denses que ses prédécesseurs qui imposeront sûrement d'être plus patients, sauf pour les amateurs de sensations fortes »

- **Rendement moyen** : 34 hl/ha

Dominique FOUIN

Château FontestEAU 2008

- **Volume produit** : 750 hl
- **Assemblage** : 55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot Noir
- **Alcool** : 12,95 % - **Ph** : 3,79 - **Sucres résiduels** : 0
- **Elevage** : 25% de barriques neuves
- **Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.**



Notre vin a été remarqué lors de la dégustation des "primeurs 2008 à Bordeaux" par Jacques Dupont "le point" : 14,5/20, Bettane et Desseauve : 16/20

****** Decanter Award
IWSC Silver 2011
2 étoiles guide Hachette 2012**



CHATEAU FONTESTEAU
33250 ST SAUVEUR DU MEDOC - France
SARL AU CAPITAL DE 810 000 € - Siren 330 875 790
Tél. : 05 56 59 52 76 - Fax : 05 56 59 57 89 - E-mail : info@fontestEAU.com
Site Internet : www.fontestEAU.com