



« 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 »

Dominique FOUIN

- Rendement moyen : 34 hl/ha

Variation

DE
FONTESTEAU
2008

Variation est une variante à l'assemblage retenu pour le Château FontestEAU qui conduit à obtenir une petite cuvée très différente (sans hiérarchie qualitative) à partir des mêmes parcelles mais dans des proportions différentes. Ce vin est élevé 12 mois en barrique neuve.



Volume produit : 6 800 bouteilles

Assemblage : 53 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot Noir, 10% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Alcool : 13,28% - **Ph** : 3,65 - **Sucres résiduels** : 0

Elevage : 100% de barriques neuves (chauffe moyenne)

Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.



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

Variation
DE
FONTESTEAU
HAUT-MÉDOC
GRAND VIN DE BORDEAUX