



« La vigne sort de sa torpeur hivernale dans des conditions climatiques favorables. Les belles averses d'Avril sont les bienvenues pour juguler un début de sécheresse, mais exigeront un peu plus de vigilance à l'égard du mildiou. Un incroyable été fait autant dorer la peau des estivants du Médoc bleu qu'enrichir celle des raisins de notre Médoc rouge. Les superbes grappes de merlot et cabernet gorgées de sucre nous laissent présager rapidement de l'avènement d'un grand millésime. Mais il faut patienter et attendre que les peaux mûrissent, qu'elles se colorent, que les pépins brunissent, que les pulpes expriment le caractère de chaque cépage. Durant le mois de septembre, chaud et très ensoleillé, nous prenons le temps de déguster régulièrement et méthodiquement les raisins de chaque parcelle : le 29 septembre nous nous décidons à vendanger les premiers merlots pour achever la récolte le 18 octobre par les cabernets sauvignon.

Le rythme lent des vendanges permet d'apporter tous les soins nécessaires à chaque cuvée, et favorise une bonne maîtrise des vinifications qui s'annonçaient sensibles.

Une robe sombre, profonde et des parfums de fruits intenses engagent à déguster ce vin aussi généreux qu'harmonieux»

Dominique FOUIN

- Rendement moyen : 55 hl/ha

## Variation

DE  
FONTESTEAU  
2009

**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 :** bouteilles

**Assemblage :** 62% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot Noir, 11 % Cabernet Franc

**Alcool :** 13,18 % - **Ph :** 3,66 - **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](mailto:info@fontestEAU.com)

Site Internet : [www.fontestEAU.com](http://www.fontestEAU.com)