



« Les conditions climatiques printanières, sèches et ensoleillées, sont favorables à la croissance de la vigne. Seules quelques précipitations début juin vont perturber la floraison des Merlots qui seront ainsi naturellement éclaircis.

L'été chaud et très sec conduira à donner tôt en saison des raisins très sucrés. Mais la maturité phénolique se fera attendre et seul un contrôle analytique et gustatif régulier et rigoureux des baies permettra de déterminer la date de vendange optimum de chaque parcelle : les Merlots les plus précoces seront récoltés à partir du 4 octobre et les derniers Cabernet Sauvignon seront encuvés le 20 octobre. Les peaux ont libéré rapidement anthocyanes et tanins permettant des fermentations en douceur avec une maîtrise des températures inférieure à 26°C.

Les vins s'avèrent être très aromatiques, d'un bel équilibre avec une structure tannique dense gage d'un beau potentiel de vieillissement »

Dominique FOUIN

- Rendement moyen : 46 hl/ha

Variation DE FONTESTEAU 2010

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 : % Cabernet Sauvignon, % Merlot Noir, % Cabernet Franc, % Petit Verdot

Alcool : % - **Ph :** - **Sucres résiduels :** 0

Elevage : 100% de barriques neuves (chauffe moyenne)

Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.

