



AOP SAUTERNES

CHATEAU FONTAINE

Blanc doux « Château »



Cépages : 90% Sémillon, 5% Muscadelle, 5% Sauvignon.

Sol : Croupe Argilo-graveleuse

Age des vignes : 30 ans.

Vinification : Ces parcelles situées sur Fargues de Langon sont proches des plus grands crus de Sauternes. La récolte est faite par tris successifs. En effet le Botrytis Cinerea se développe au cours de la saison. Seuls les raisins sur-mûris, touchés par la pourriture noble seront récoltés. On obtient ainsi des moûts d'une grande richesse en sucre qui permettent après une fermentation à 20°C la réalisation de grands vins blancs liquoreux. La récolte est élevée en fût pendant 12 mois.

Servir a : 10°C