

# CHÂTEAU FONTAINE

AOP CÔTES DE PROVENCE

PROVENCE

1752  
SIGNATURE  
WINES



Son assemblage de plusieurs cépages (Grenache 60% Syrah 30% Cinsault 10%) confère au Château Fontaine toute sa personnalité.

## Historique :

Château Fontaine est situé dans la zone appelée Côtes de Provence Pierrefeu. Le climat de ce secteur bénéficie encore de l'influence de la mer méditerranée ainsi que des influences continentales de l'intérieur des terres. Les écarts de température sont modérés et les températures estivales et printanières sont élevées. L'altitude du vignoble est inférieure à 400 mètres.

## Terroir:

Le vignoble de cette dénomination de terroir est localisé en terminaison occidentale de la dépression permienne, délimitée au Sud par les reliefs du Massif des Maures et au Nord par les plateaux calcaires du centre Var. Ici, les sols sont sablo-argileux rouges.

## Vinification:

Après la récolte, les raisins sont égrappés, puis ils macèrent dans une cuve à froid pendant 6 jours environ. Ensuite démarre la fermentation, à des températures entre 16° et 18°C, lentement, afin de permettre aux arômes de se libérer.

## Notes de dégustation :

Notre vin présente une belle teinte pomelos. Son nez est net et intense sur les fruits tropicaux. La bouche, ample, séduit par sa fraîcheur, sa longueur et sa finale sur les agrumes.

## Accords mets / vins :

Château Fontaine est parfait en accompagnement de salades composées, terrines de poisson, gratins de légumes et viandes grillés.

