



Château FONTVIEILLE 2019

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 45 hl / ha

Cépage : 80 % Merlot – 20 % Malbec

Superficie : 4 hectares

Production : 30 000 bouteilles

Age moyen : 30-35 ans

Densité de plantation : 5000 pieds / ha

Conduite de la vigne : Guyot simple et double

Vendange : Tri sévère

Vinification :

Macération de 25 à 30 jours

Maintien de température entre 25 et 30°

Elevage :

En cuve béton pour éviter les chocs thermiques pendant 12 mois avec des soutirages réguliers.

Note de Dégustation

Une couleur grenat, brillante et limpide, un nez complexe sur les fruits murs, une bouche souple, agréable et gourmande.

Garde

Température

Alcool par Volume

5-10 ans

18°

14°



V-Label



CHÂTEAU BEAULIEU



Château Fontvieille 2019

Soil: Clay and limestone

Yield: 45 hl / ha

Grape variety: 80% Merlot and 20 % Malbec

Area: 4 hectares

Production: 30,000 bottles

Average vine age: 30 - 35 years

Planting density: 5000 vines / ha

Vineyard management: Simple & Double Guyot

Harvest: careful sorting table

Vinification: Maceration from 25 to 30 days
Temperature maintained between 25 and 30 °

Aging: In concrete vats to avoid thermal shock for 12 months with regular racking.

Tasting Note

Elegant fruity bouquet dominated by ripe red fruits, simple and it is ready from a young age. Intense color and scent, dominated by the fruit and its fleshy structure, and has a richness in flavors supported by a great freshness. Its evolution is marked by a lot of finesse.

Keep
5-10 years

Temperature
18 °

Alcohol by Volume
14. °



V-Label



CHÂTEAU BEAULIEU