



Château de Fontcreuse Blanc Cuvée F.

AOP Cassis (Provence), Cuvée F, Blanc

LE VIN

Très belle robe aux petits reflets dorés, limpide, brillante, quelle intensité !

Le nez est puissant, agréable et fin.

Les notes fruitées se développent en priorité ; pamplemousse, amande amère, pêche, suivies de pomme golden, plus miellée que la pomme verte, attaque voluptueuse en bouche, vive, pleine de chair, tout ce qui donne un vin nerveux, bien équilibré savoureux, enfin une très grande bouteille.

Qu'ajouter de plus !

CÉPAGES

Clairette, Marsanne, Ugni

SPÉCIFICATIONS

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

SERVICE

Servir à 10-12°C

Garde 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Robe gansée d'or.

Nez mentholé, l'eucalyptus cède progressiveent la place à l'amande grillée.

Un vin gras, généreux et aromatique, sur une finale délicate et fraîche.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

