



Château de Fontcreuse Blanc Cuvée F. BIO

AOP Cassis, Provence, France

Very lovely robe with golden highlights, limpid, bright, what intensity!
The nose is powerful, pleasant and fine.
Fruity notes with grapefruit, bitter almond, peach, followed by golden apple, more honeyed than the green apple, a voluptuous attack in the mouth, lively, very fleshy, all creating a vigorous, luscious and balanced wine... A great bottle.
What more can be said!

PRESENTATION

LOCATION

Sur la commune de Cassis, c'est l'une des plus vieilles appellations de France reconnue dès Mai 1936. Elle fut l'une des trois premières consacrées et régies par l'Institut National d'Origine (INAO) : un domaine exceptionnel, unanimement reconnu.

TERROIR

Calcaire du crétacé caillouteux.

IN THE VINEYARD

La culture de la vigne est traditionnelle : travail du sol, ébourgeonnage au printemps et vendanges en vert en juillet afin de maîtriser les rendements. Vendanges manuelles.

WINEMAKING

Fouillage, égouttage, faible pressurage, débourage des jus à froid (12°C), et fermentation alcoolique thermorégulée (18°C). Fermentation malolactique bloquée.

VARIETALS

Marsanne 60%, Ugni blanc 25%, Clairette 15%

TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 18,60 ha

13.5 % VOL.

SERVING

10 à 12° c.

AGEING POTENTIAL

5 years

FOOD PAIRINGS

Coquillages, crustacés, bouillabaisse et poissons.

