



Château de Fontcreuse Blanc Cuvée Pure Intense BIO

AOP Cassis, Provence, France



PRESENTATION

Robe gansée d'or, nez mentholé. L'eucalyptus cède progressivement la place à l'amande grillée. Bouche structurée, grasse, généreuse et aromatique. Finale délicate et fraîche.

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

Foulage, égouttage, faible pressurage, débourbage des jus à froid (12°C), et fermentation alcoolique en barrique. Fermentation malolactique bloquée.

AGEING

Barrique de chêne français.



VARIETALS

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

13 % VOL.

TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 0,50 ha

AGEING POTENTIAL

5 years

FOOD PAIRINGS

Viande blanche en crème, bouillabaisse, fromages.

