



Château de Fontcreuse Blanc Cuvée Pure Intense BIO

AOP Cassis, Provence, France

PRÉSENTATION

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.

SITUATION

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.

À LA VIGNE

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.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Barrique de chêne français.



CÉPAGES

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

13 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,50 ha

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ACCORDS GOURMANDS

Viande blanche en crème, bouillabaisse, fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS**

Guide Dussert-Gerber

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

"Plusieurs fois coup de de coeur du Guide Hachette."
Le Guide Hachette des Vins

