



BORDEAUX ROUGE " FRANC ET SANS SOUFRE " 2023 CHÂTEAU DE FONTENILLE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Entre - Deux - Mers
Cépage(s) : 100% Cabernet Franc

Note de dégustation :

Vin rouge rubis soutenu. Nez fruité et floral rappelant notamment la framboise et la violette. En bouche, il possède une belle souplesse, un côté juteux et gourmand qui lui donne un air de « j'y retourne ». Par ses parfums et sa rondeur, il saura séduire les amateurs trouvant Bordeaux un peu trop austère à leur goût..

Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande blanche et rosée. Côte de veau, de porc. Viande hachée et légèrement relevée.

Commentaires du sommelier :

Stéphane Defraîne, vigneron talentueux et audacieux, réussi avec brio une cuvée sans soufre ajouté. Il utilise les raisins de cabernet franc de son domaine à Bordeaux, qui après une macération courte et un élevage évitant le bois, offre un vin délicieusement fruité et souple, aux antipodes du style traditionnel bordelais même s'il garde une franchise typique des vins de Gironde.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

