

CHATEAU de FONTENILLE



Informations Techniques

Cépages: 50% Sauvignon blanc
20% Sauvignon gris
10% Sémillon
20% Muscadelle

Terroir:

Graves et argilo-calcaire.

Vinification:

Macération pelliculaire et contrôle des températures de fermentation à 18° C.

Elevage:

Sur lies avec bâtonnage pendant 5 mois.



8.40€

SC Château Fontenille
33670 La Sauve
Tél: 05 56 23 03 26
www.chateau-fontenille.com

entre2mers
Grand Vin Blanc par Nature