

FT



CHÂTEAU Fontebrière

L'Authentique Sauternes

Sauternes

“

Le Château Fontebrière présente un style authentique proche du grand vin. Situé sur les coteaux de la commune de Bommès, jouxtant de nombreux Crus Classés, la propriété a été acquise en 1950 par Gaston et son fils Robert Lamoithé. Les croupes argilo-graveleuses de ce magnifique terroir s'expriment avec des vins bien structurés, complexes, mais avec de la finesse et de l'éclat.

”

Encépagement

85% Sémillon
15% Sauvignon

Terroir

Argilo-graveleux

Age des vignes et densité

35 à 40 ans
7 500 pieds/ha

Protection du vignoble

Lutte raisonnée depuis 2006

Conduite du vignoble

Taille courte en éventail
Eclaircissage de printemps
Enherbement
Fumure organique à base de
compost végétaux



Récolte et rendement

Manuelle 3 à 4 passages
15 à 20 hl/ha

Vinification

En cuve acier thermorégulée
durant 3 semaines environ

Élevage

12 à 14 mois selon millésime
avec ouillages réguliers et
soutirages peu fréquents

Mise en bouteille

15 à 20 000 bouteilles
avec notre matériel

Distribution

Particulier - Caviste - Restaurant -
Petit négoce - Exploitation

Conseils de dégustation

8 à 10 °C au moment du service

“ “
Nombreux accords mets et vins sont possibles pour ce Sauternes très polyvalent. Apéritif, foie gras en conserve, volaille, fromage de caractère. A consommer sur sa fraîcheur et son fruit dans les 5 à 6 premières années suivant la mise en bouteille. Au vieillissement apparaîtront des notes épiciées et de fruits confits.
” ”