

Loupiac CHÂTEAU JEAN FONTHENILLE

Hvidvin - fra BORDEAUX

SØD


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "Clos Jean, der står bag Château Jean Fonthenille, er blandt de 10 bedste producenter i Loupiac."
Oz Clarke,
BORDEAUX
- the Wines, the Vineyards, the Winemakers

**En fremragende, sød Loupiac,
som er frugtagtig og elegant,
men ikke overdrevent sød.
Meget flot guldfarve.
Rige aromaer med intens honning
samt tørrede frugter og nødder.
Blød og velafbalanceret.**

Sémillon (80%) & Sauvignon (20%)
- lagret på tanke med en let lagring på egefade.

Château Jean Fonthenille er en vin under Clos Jean og ligger på skråningerne af Garonnefloden i hjertet af Loupiac-appellationen med en orientering syd/sydvest.
Markerne med 37 år gamle vinstokke strækker sig over 20 hektar. Jordbunden består af gruset lerbund med kalk i undergrunden. Druerne håndplukkes i successiv sortering. Vinificeringen udføres med kontrol af temperaturerne, med en pneumatisk presse og bundfældning af mosten ved lav temperatur. Vinen lagres på tanke med en let lagring på egefade.
Produktion: 106.000 flasker.

Familien Bord har dyrket godsets jorder i over 6 generationer.

✓ **Velegnet som aperitif, til foie gras,
det asiatiske køkken, fjerkræ og oste**
- og til at ledsage en dessert

✓ **Kan nydes ung
med dens eksplosive rigdom på frugt,
men kan også gemmes i op til 10 år**

✓ **Nydes ved 4-8 °C**

