

Château Jean Fonthenille

Loupiac

Un bon Loupiac liquoreux, sans excès, fruité et élégant.

*A déguster à l'apéritif, avec du foie gras, de la cuisine asiatique, du fromage de pays et des desserts
A servir entre 4°C et 8°C*

SITUATION : La propriété, Clos Jean, est située sur les coteaux de Garonne, au centre de l'appellation Loupiac avec une exposition sud sud ouest. La famille Bord l'exploite depuis plus de 6 générations.

SUPERFICIE : 20 hectares

TERROIR : Sol argilo-graveleux et sous-sol calcaire.

ENCEPAGEMENT : Sémillon (80 %) Sauvignon (20 %)

AGE MOYEN DES VIGNES : 37 ans

VENDANGES : Manuelles par tris successifs.

VINIFICATION : La vinification se fait avec maîtrise des températures, par pressurage pneumatique, débouillage, à basse température.

ELEVAGE : Elevage en cuves avec un léger passage en barriques.

PRODUCTION : 106 000 bouteilles

