



# Fut de Chêne

AOP Sainte Foy Bordeaux



## Vignoble :

AOP Sainte Foy Bordeaux  
Assemblage de Merlot et Cabernet Sauvignon  
Densité de plantation 4500 pieds/hectare  
Sol : Argilo-calcaire



## Vinification :

Fermentation alcoolique de 3 semaines  
Élevage d' un an en barriques françaises



## Dégustation :

Visuel : Grenat  
Nez : Boisé, fruits murs, épicé  
Bouche : Ample, tannins veloutés



## Suggestion :

Accords mets et vin : Plats en sauce ou gibiers  
Servir aux alentours de 17°  
Conservation: 5 à 10 ans



## Anecdote :

A chacun son année.  
Cette cuvée est disponible en 4 millésimes différents ce qui vous permettra de voir l'évolution du vin au cours du temps et l'effet millésime.