

### Terroir :

- Sol argilo sableux
- Climat océanique avec des été chauds pour une parfaite maturité des raisins.

### Vigne :

- Cépages : 60 % Sauvignon Blanc, 40 % Sauvignon Gris
- Age moyen des vignes : 4 ans
- Rendement : environ 50 hl/ha.
- Culture de la vigne en agriculture biologique

### Vinification :

- Vendanges mécanique puis une trie sévère pour ne garder que les meilleures baies.
- Vinification sans soufre ajouté, à basse température
- Fermentation en cuve inox puis un élevage de 3 mois en cuve

### Dégustation :

- Couleur jaune, reflet vert
- Bouquet floral et note d'agrumes,
- Bouche souple et ample, grasse,
- Très frais en finale

### Conservation :

- Conservation de 2 à 3 ans





Château  
**fONTBAUDE**  
VIGNOBLES SABATÉ

**B DE FONTBAUDE**

AOC BORDEAUX BLANC

**Terroir :**

- Soil : Clay and limestone soil
- Climate: Warm summer for the good maturity of the grapes
- Exposition : On the hillsides exposed south

**Vineyard:**

- Grape variety : 60 % Sauvignon Blanc, 40 % Sauvignon Gris
- Pruning in simple « guyot » with leaf thinning and green harvesting.
- The youngest vines of the estate : 4 years
- Quantity : 50 hl/ha (550 cases by hectares)

**Vinification :**

- Mechanical harvest on all property
- Winemaking is done by grape variety and by plots of wines
- Fermentation in stainless still vats
- You can store his wine from 2 to 5 years



Chateau Fontbaude - Christian et Yannick SABATE

EARL VIGNOBLES SABATE - 34 rue de l'église - 33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

tèl : +33 (0) 5 57 40 06 58 - couriel : chateau.fontbaude@wanadoo.fr - site : www.chateaufontbaude.com