



près des Etoiles, près de la Terre...

Vin biodynamique créé pour la Fondation WWF

Cælestis

Fiche Technique

Vin

Château Fonroque 2010 Saint Emilion Grand Cru Classé

Certifié AB (Agriculture Biologique): Vin issu de raisins de l'agriculture biologique, certifié par Agrocert FR-BIO 07

Certifié Biodyvin: Vin issu de raisins contrôlés Bio-dynamique par Ecocert France SA.

Couleur: La robe est grenat profond.

Nez : Aérien et puissant, le nez est marqué par le fruit : des arômes de mûre et de cerise noire dominant. De très subtiles notes boisées complètent ce nez.

Bouche : Une belle attaque de sucrosité introduit la bouche. Des arômes de fruits très mûrs et compotés confèrent gras et volume à un milieu de bouche parfaitement équilibré par une grande fraîcheur. Les tanins extrêmement fondus procurent la sensation d'un grain soyeux. La finale est très douce, enrobée et persistante, menée par des notes de minéralité.

Vigne

Cépages : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 35 ans

Sol : Plateau Calcaire / Côte argilo-calcaire

Localisation GPS: aux portes de Saint-Emilion, au nord-ouest du village,

Latitude : **N 44 54.265** - Longitude : **W 0 09.606**

Emballage

Bouteille : 'Bordelaise Domaine 77', verre 100% recyclable, poids approx. 543 Gr

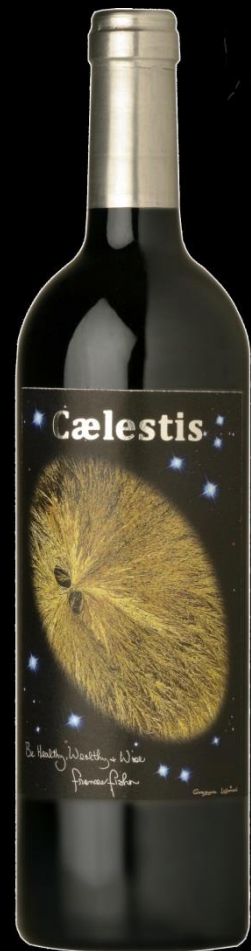
Fermeture bouteille: Liège naturel

Capsule: Aluminium recyclable, offerte gracieusement par Amcor

Étiquettes et Logo: « Eco-papier » type 'Bagasse' – un sous-produit de canne à sucre, mélangé à lin et chanvre, offert gracieusement par Zuber Rieder

Encres pour l'imprimer: Certifiées d'origine végétale.

Imprimés gracieusement par LIS33 selon 'Imprim'Vert' - Cahier des charges environnementales pour les imprimeurs



Cælestis 2011 - FRANCE. All rights reserved.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Interdit aux femmes enceintes et personnes n'ayant pas l'âge légal*. (*ex. âgées de moins de 18 ans).