



près des Etoiles, près de la Terre...

Vin biodynamique créé pour la Fondation WWF

Cælestis

Fiche Technique

Vin

Château Fonroque 2011 Saint Emilion Grand Cru Classé

Certifié : Vin biologique, Agriculture UE, FR-BIO-07

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

La dégustation

Notes de fruit frais, groseille, framboise et fleurs violettes. L'attaque est souple, puis le vin se développe avec une belle énergie sur des notes cristallines. Vin est à la fois très raffiné et croquant : il rappelle les fruits frais, avec une jolie texture soyeuse et beaucoup d'élégance. Finale longue et dynamique pour le millésime avec des notes salines.

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

Etiquettes 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 2012 – 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).