

# Château Trois Fonds

## AOP SAINTE FOY COTES DE BORDEAUX BLANC

**Nom du Domaine :** Château Trois Fonds

**Propriétaire :** EARL VALPROMY-DEFFARGE

**Appellation :** AOP Sainte-Foy Côtes de Bordeaux Blanc

**Cépages :** - Sauvignon ( 70% )  
- Muscadelle ( 20% )  
- Sémillon ( 10% )

**Terroir et exposition :** Le vignoble est situé pour moitié en plaine (sol argilo-calcaire et graves), et pour l'autre sur plateau (sol argilo-calcaire et boulbène ) .

**Densité :** 4 500 pieds à l'hectare

**Age moyen du vignoble :** 18 ans

**Taille :** Guyot Simple

**Conduite du vignoble :** Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un épamprage mécanique et non chimique des vignes.

**Mode de vinification :** L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après éraflage, le raisin est pressuré puis refroidit à 5-8°C pendant 48 heures. Nous procédons ensuite à une opération de débourbage. La fermentation se fait à une température de 18-20°C puis le vin est soutiré, collé et filtré sur terre et plaques avant d'être mis en bouteilles au chai.

**Mis en bouteille au château**

**Caractère :** Un vin jaune brillant, nuance verte.

Le nez puissant, typé sauvignon, des notes de fruits.

En bouche, l'attaque est vive, arôme floral, longue persistance, bien équilibré.

**Dégustation :** ce vin se déguste à 14°C avec des fruits de mer, coquillages, huîtres, du poisson, de la charcuterie, ainsi qu'en apéritif.

Nombreuses récompenses sur le Guide Hachette.

**Garde :** de 2 à 5 ans

**Production annuelle :** 20 000 bouteilles

Bonne dégustation !

