



Château de Fontcreuse Cuvée F. Blanc



Dégustation du Guide Hachette des Vins 2001

« Un bel effet de sa robe gansée d'or lui donne de l'élégance. Le côté mentholé, l'eucalyptus cèdent progressivement la place à l'amande grillée. Le vin s'affirme dans un style structuré, gras et généreux, puis s'enrichit de notes de miel. Il est encore frais en finale et c'est tant mieux. Une bouteille de repas. »

Dégustation du Guide Hachette des Vins 2002

« Son expression aromatique, intense, riche et flatteuse, s'allie à une bouche volumineuse et bien construite. »

Dégustation du Guide Hachette des Vins 2003

« Un vin complet et savoureux, structuré et bien porté par son expression aromatique. Délicat, il devrait accompagner agréablement une bouillabaisse. »

Dégustation du Guide Hachette des Vins 2004

« Cuvée F. blanc, ronde et persistante, voluptueuse. »

Dégustation du Guide Hachette des Vins 2005

« La cuvée F. offre une bonne définition du Cassis blanc, plébiscitée par le grand jury. Sous une teinte cristalline aux nuances or jaune apparaît un bouquet complexe et élégant de fleurs et de fruits. Les agrumes viennent ensuite apporter de la fraîcheur à la bouche ronde et caressante qui déroule en finale de longues saveurs de pâte de fruits et de fruits confits. »

Château de Fontcreuse

Rte Pierre Imbert
13260 CASSIS

Tél. 04 42 01 71 09 – Fax 04 42 01 32 64

Email : contact@fontcreuse.com

Site internet : www.fontcreuse.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé