

PAUILLAC 2016

Cru Bourgeois

Château Fonbadet



Situation : A peine plus peuplé qu'un bourg rural, Pauillac est une vraie petite ville agrémentée d'un port de plaisance sur la route du canal du Midi. C'est aussi et surtout la capitale du Médoc viticole tant par sa situation géographique au centre du vignoble que par la présence de trois premiers crus classés (Lafite, Latour et Mouton). Le vignoble compte 20 ha répartis

en 3 entités distinctes : 4 ha autour de la propriété jouxtant Château Latour et Pichon Comtesse, 3 ha au centre de Pauillac côtoyant Lynch-Bages et 13 ha au nord de l'appellation entouré par le vignoble de Mouton-Rotschild. Après plus de vingt ans aux côtés de son père Pierre, Pascale Peyronie, juriste de formation a pris la suite alliant le respect des traditions et l'utilisation de techniques modernes.

Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot.

Terroir : Graves garonnaises profondes

Température de Service : 17 à 18°C.

Potentiel de Garde : 2021 à 2026.

Observations : On s'enferme dès le premier regard dans ce Pauillac profond presque noir. Le nez explosif porte en lui l'empreinte de ses grandes origines. Il déroule son amplitude sur des registres de poivre noir concentré et de prunes qui dialogue avec des notes de sous-bois et de terre humide. La bouche associe la fraîcheur et la densité. La finale est goûteuse, séveuse et de grande classe. Une forte proportion de Cabernet-Sauvignon permet aux vins de Fonbadet de se bonifier en vieillissant.

Quelques accords gourmands : Côte de Bœuf, Agneau de 7 heures...

