



VIN DE FRANCE ROUGE " RUBIS CUB "  
2023 LA COUCOUTE DE FONTENILLE  
CHÂTEAU DE FONTENILLE

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Entre - Deux - Mers  
Cépage(s) : 75% merlot noir, 25% sauvignon blanc

Note de dégustation :

Vin rouge de couleur rubis et brillante. Nez très fruité, rappelant le pamplemousse, les fruits rouges et quelques touches exotiques. La bouche est souple, fraîche et légère. Un vin rouge désaltérant et surprenant dans sa structure et son aromatique déroutante.

Température de service : 15 C°  
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Carpaccio de boeuf, calamars grillés, salade de volaille, magret de canard, fromages de chèvres.

Commentaires du sommelier :

Rubis Cub, c'est l'histoire d'un vin rouge qui se déguste comme un vin blanc. Rubis, c'est la couleur du vin et CUB c'est qu'il se déguste Comme Un Blanc. Le principe, vendanger des merlots lorsqu'ils sont " au pic aromatique du fruit frais" et les assembler au sauvignon blanc pour rehausser encore l'aspect frais et fruité du vin. Une nouvelle création signée Stéphane Defraigne, talentueux vigneron girondain d'origine belge.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

