

Château
FONT-VIDAL
Bordeaux

Un Véritable Vin de Terroir
1820 - 2020

Dix hectares dominant la vallée de la Dordogne, au Sud-Ouest de Saint-Emilion.
Le respect constant de la nature et de sa biodiversité ; du rite intime qui lie la
Terre, la Vigne et le Chai, en accord total avec les « Anciens »...
Depuis plus de 30 ans, Jean-Dominique & Pascale Poncet et leurs enfants Claire
& Antoine, suivent les pas de leurs ancêtres et produisent un Bordeaux de
caractère.

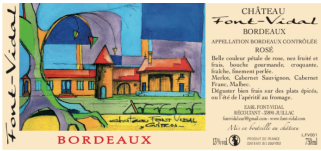
Achetée à John de La Tour à la fin du XVIII^os et transmise depuis, de génération
en génération, la propriété garde une taille humaine, respecte les traditions de
travail de la vigne et d'élevage du vin, tout en embrassant les avancées
technologiques permettant un meilleur respect de l'environnement.

Pas de désherbage chimique
Traitements Controlés
Sulfitage léger
Energie Verte
Cartons Vert
Bouteilles plus légères
Démarches HVE (Haute Valeur Environnementale)

« C'est un vin qui ressemble à son terroir, qui a la gueule de l'endroit »

(Jean-Pierre Perrin)





Château FONT-VIDAL Rosé Jolie robe rose pale, teinte framboise, brillante, cristalline. Nez fruité, petits fruits rouges, mûrs, charnu, épices douces, long et persistant. Belle bouche fruitée, croquante, agréable salinité d'une longue fraîcheur. Beau retour fruité persistant.



WHOOPSY 2016 by FONT-VIDAL : Création d'Antoine Poncet Robe légère, nez fruité, friand de fruits rouges frais et gourmand, mentholé, plaisant, persistant. De type vins nouveaux. Sans tannins, sans sulphite... A boire...



Château FONT-VIDAL 2018 - Médaille D'Argent

Belle robe rubis écarlate, cristalline. Nez charmeur de petits fruits rouges teinté de notes florales élégantes - Signatures de la propriété...Bouche charnue, harmonieuse et gourmande, pleine de fruits. Belle structure tannique de l'ensemble.

A boire sur le fruit ou à garder 10 ans.

Château FONT-VIDAL 2016

Jolie robe grenat soutenue, brillante. Nez fin et fruité de fruits rouges et noirs, légèrement épicés avec des touches florales et une note mentholée. Attaque charnue en bouche, de la matière. Beau développement fruité, vin équilibré, frais avec de l'éclat, fins tanins structurants en fin de bouche soulignant la longueur aromatique du vin.

A décanter absolument ou à garder.

Château FONT-VIDAL 2015

Belle robe rubis soutenue, nez fin et plein de fruits rouges mûrs avec quelques touches florales douces et épicées, finale fraîche mentholée. Belle attaque ronde et vineuse, beaucoup de fruits et de l'ampleur. Vin structuré finissant sur de beaux tanins salivants.

A boire sur le fruit ou à garder 10 ans.

Château FONT-VIDAL 2014

Jolie robe rubis, soutenue. Nez fruité de fruits rouges finement vanillé, ample, rond, épicé, frais. Bouche charnue, pleine, fruitée, finissant sur de fins tanins. Belle tension. Agréable salinité.

A boire sur le fruit ou à garder.

Château FONT-VIDAL 2011

Jolie robe rubis, cristalline, accompagnée de légers reflets grenats. Nez fin complexe, fruité. Fruits mûrs rouges et noirs, fumé, épicé (poivré), frais (légèrement mentholé). Une attaque souple, un beau développement fruité, de la rondeur, le tout porté par une fine et longue « tannicité ». Un beau vin rond.

Parfait à boire



Cuvée Saphyre :

La douceur des fruits murs et les superbes tanins dont les raisins, récoltés en pleine maturité, sont richement dotés, s'expriment avec une merveilleuse complexité dans notre cuvée "Saphyre", élevée intégralement **en fûts de chênes** pendant 20 à 22 mois selon le millésime. Vins de longue garde.

A suivre...

Dans le cas où vous seriez dans l'impossibilité de stocker les vins chez vous (place, risque, température etc...), nous tenons à votre disposition un service de garde de vos vins dans nos caves gratuitement la 1^o année puis, avec une participation annuelle de 5% du montant des vins stockés pour votre compte, les années suivantes. Vous désirez acquérir des vins sans pénaliser votre trésorerie... demandez notre brochure "Abonnement".

Mise en Bouteille au Château _ Vins AOC Bordeaux

2024 Tarif valable jusqu'au 31/01/2025		Millésime	Quantité	€/ble	Total
<i>Bordeaux Rosé</i>	Carton de 6			7,20 €	
<i>Whoopsy by Font-Vidal</i>	Carton de 6	2016*		6,50 €	
<i>Bordeaux Rouge</i>	Carton de 12	2019		7,20 €	
<i>Tradition</i>	Magnum x6	2019		16,00 €	
	Carton de 12	2018		7,50 €	
	Magnum x6	2018		Rupture	
	Carton de 12	2016		8,50 €	
	Magnum x6	2016*		Rupture	
	Carton de 12	2015		10,00 €	
	Magnum x6	2015*		Rupture	
	Carton de 12	2014		8,50 €	
	Carton de 12	2011		10,00 €	
<u>Disponibles en millésime 2018</u>					
	Double Magnum (3L)	2018*		58,00 €	
	Jéroboam (5L)	2018*		78,00 €	RUPTURE
	Imperial (6L)	2018*		92,00 €	RUPTURE
<i>Bordeaux Rouge</i>					
<i>Cuvée Saphyre</i>	Carton de 6	2015*		16,50 €	
100% Fûts de chêne	Carton de 6	2014*		16,00 €	
* Stocks limités		TOTAL			



Tous nos prix bouteilles s'entendent TTC FRANCO par 48/60 Bouteilles
(ou equivalent)

Délais de Livraison : 21 Jours ouvrables après réception paiement
Conditions de Paiement : à la commande

Famille PONCET
Propriétaire depuis 1820
33890 Juillac Tél. : + 33 (0)5 57 40 55 58
www.font-vidal.com
fontvidal.earl@gmail.com - poncet@font-vidal.com
Visites Guidées, dégustations de Avril à Décembre.
W-E sur RDV

CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

Le vendeur se réserve expressément la propriété des marchandises livrées, jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêts.
A défaut de paiement par l'acheteur d'une fraction du prix aux échéances convenues et quinze jours après une mise en demeure, par simple lettre recommandée avec avis de réception, demeurée infructueuse, la vente sera résolue de plein droit si bon semble au vendeur. Cette disposition ne fait pas obstacle à l'application de la clause pénale régissant nos conditions de ventes. En cas de désaccord sur les modalités de la restitution des marchandises, celle-ci pourra être obtenue par ordonnance de référé rendue par Monsieur le Président du Tribunal de LIBOURNE, auquel les parties attribuent expressément compétence

BON DE COMMANDE

Château FONT-VIDAL 33890 JUILLAC	Tel : 05 57 40 55 58 E-mail : poncet@font-vidal.com ou fontvidal.earl@gmail.com
Vos coordonnées :	<u>Adresse de livraison (si différente) :</u>
Téléphone :	E-mail :
Date de Livraison souhaitée :	Signature :
<p><u>Merci de joindre votre règlement à votre commande</u> <u>à l'ordre de : FONT-VIDAL</u></p>	