



CHÂTEAU FOMBRAUGE MILLÉSIME 2022



Six siècles d'histoire. Château Fombrauge incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint-Emilion. Le domaine se prévaut d'un terroir d'exception lui conférant ainsi élégance, complexité et distinction. Le vin du Château Fombrauge est par ailleurs élevé selon les méthodes traditionnelles, associées à des pratiques innovantes, respectueuses de l'environnement, qui lui confèrent charme et complexité.

APPELLATION Superficience See Inc.

AOC Saint-Émilion Grand Cru

Libourne

Densité

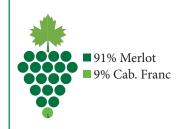
6 000 pieds /ha

AGE DES VIGNES 30 ans

NATURE DU SOL

Argilo-calcaire, molasses de l'agenais et du fronsadais

ENCÉPAGEMENT





- * Hiver : chaud et humide
- Printemps: chaud et sec
- Été : sec et caniculaire
- VENDANGES DU 12 AU 29 SEPTEMBRE

RENDEMENT

43 hl/ha

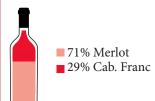
Mise en Bouteille

Printemps 2024

OENOLOGUES CONSEILS

Michel Rolland Julien Viaud

ASSEMBLAGE



SINGULARITÉS VITICOLES

- Le plus grand vignoble des Grands Crus Classés de l'appellation
- Diversité de terroir apportant complémentarités d'ilots parcellaires et complexité dans les vins
- Expérimentation de la robotique (pôle R&D du groupe Bernard Magrez)
- Pratiques viticoles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité

SINGULARITÉS VINICOLES

- Sélection intra parcellaire, à l'aide d'outils innovateurs (robotique, greenseeker)
- Sélection des raisins par tri manuel et tri optique
- Extraction des polyphénols adaptée à chaque cuve suivant origine terroir et dégustation quotidienne
- Longues cuvaisons (30 à 35 jours)

Un vaste vignoble au terroir diversifié pour une qualité reconnue et régulière









FOMBRAUGE