

Château Fonréaud LE CYGNE

Le nom : issu d'une légende, le roi Henri II s'y serait arrêté pour étancher sa soif → Font-Réaux = Fontaine Royale

The name: from a legend that says that King Henry II would have stopped there to quench his thirst → Font-Réaux = Royal Fountain

Le Vignoble : 7 hectares au sommet du Médoc - Le Puy de Menjon → Graves Pyrénéennes sur socle calcaire

The Vineyard : 7 hectares on the highest point of the Medoc – Le Puy de Menjon → Pyrenean gravels on limestone

Le Château : Construit en 1855 sur les plans de l'Architecte Louis Garros

The Château : Built in 1855 according to the plans of the Architect Louis Garros

Propriétaire / Owner : Famille Chanfreau

Oenologue / Oenologist : Antoine Medeville

Certifications environnementale / Environmental certifications : Terra Vitis & HVE3



Le Millésime / Vintage 2023

Assemblage / Blend : Sauvignon blanc : 60%, Sémillon : 25%, Muscadelle : 15%

Date de Vendange / Harvest period : du 4 au 18 Septembre / 4th to 18th of September

Rendement / Yield : 35 hl/ha

Degré / Alcohol degree : 13%vol

Production : 24 000 bouteilles / bottles

Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition

Vinification : Le Cygne est élaboré avec les soins les plus attentifs

- Vendanges manuelles en plusieurs tries
- Pressurage grappes entières
- Fermentation et élevage en barriques sur lies fines avec bâtonnage régulier
- 40% de barriques neuves
- Mis en bouteilles peu avant l'été

Nous conseillons de le servir entre 9 et 12°C

Winemaking process: Le Cygne is produced with the greatest care

- Handpicking with repeated passages through the rows
- Pressing of the whole bunches
- Fermenting and ageing in barrels on the fine lees with bâtonnage
- 40% New Oak
- Bottled just before the summer

Serve between 9 and 12°C