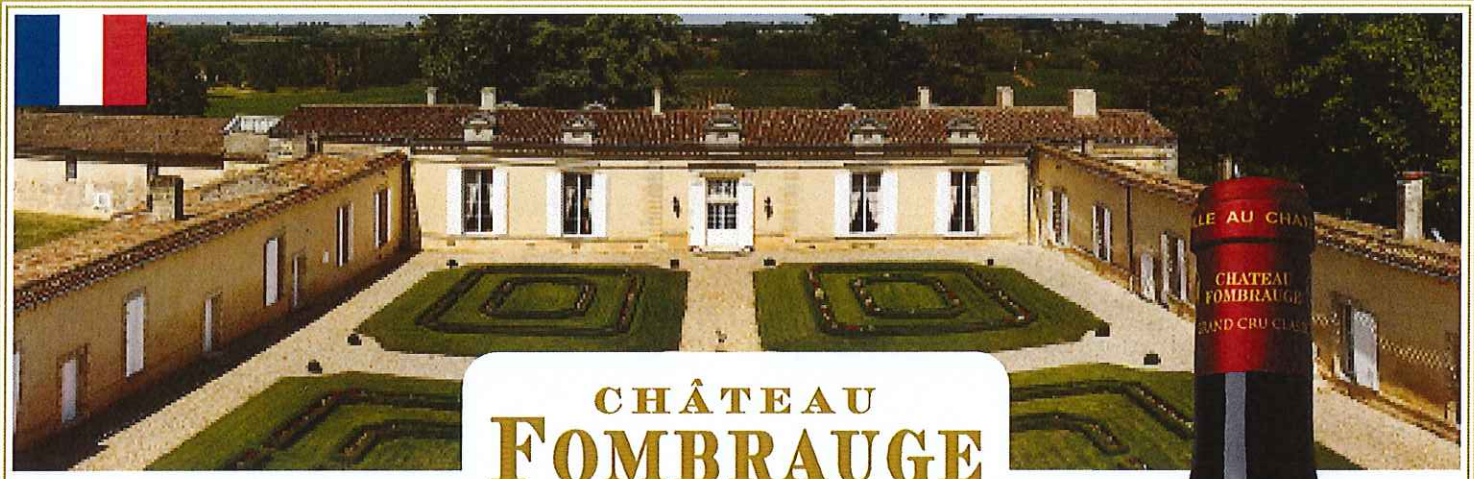
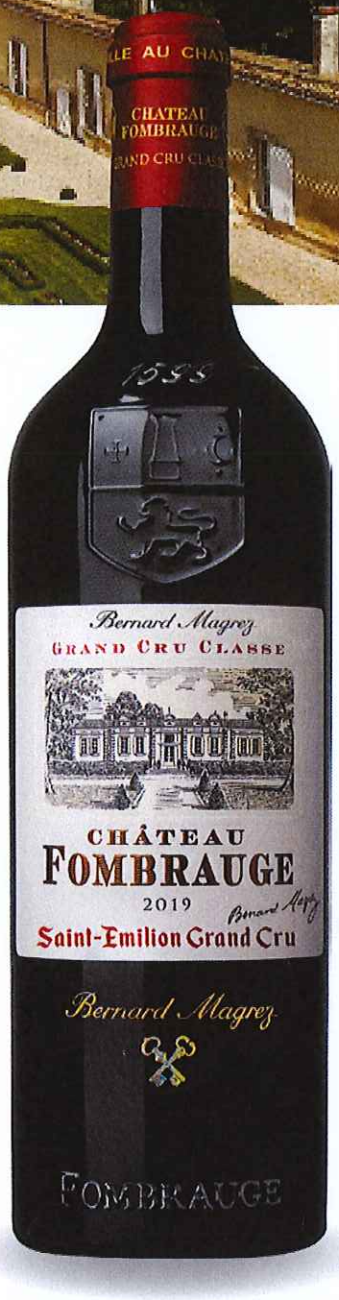


CHÂTEAU FOMBRAUGE

Premières vendanges en 1599



Les origines du vignoble remontent au XVIe siècle, ce qui en fait l'un des crus les plus anciens du Saint Emilionnais. Sa belle chartreuse du XVIIe siècle était à l'origine un cloître de Chartreux. Propriété de Jacques de Canolle en 1466, le Château appartint ensuite à la famille Dumas de Fombrauge qui en fit au XVIIIe siècle une véritable école d'application pour la viticulture.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Lieu : Saint Christophe des Bardes

Superficie : 58 hectares

Encépagement : 90% Merlot
10% Cabernet Franc

Age des vignes : 37 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Nature du sol : argilo-calcaire et molasses du fronsadais

Mode de conduite du vignoble :
- Entretien du sol de façon parcellaire (enherbement, labour)
- 1er effeuillage en juillet
- 2ème effeuillage en septembre

Vinification :
- Sélection parcellaire par terroir, par cépage et selon l'âge des vignes
- Sélection intraparcellaire grâce aux cartes de vigueur et de maturité établies avec le drone
- Récolte manuelle en petites cagettes
- Tri sur table avant et après éraflage par 20 personnes qualifiées
- Mise en cuves bois, inox et béton de petite capacité (70hl), par gravité
- Macération pré fermentaire de 4 à 8 jours à 8°C
- Pigeages entièrement manuels
- Durée de macération : Merlot de 28 à 32 jours, les Cabernets de 26 à 28 jours
- Elevage de 16 mois: 40% en barriques neuves, 60 % en barriques d'un vin.

Mise en bouteille : printemps 2021

Date de vendanges : 23 septembre au 9 octobre 2019

Oenologue conseil : Michel Rolland

ASSEMBLAGE 2019

90% Merlot
10% Cabernet Franc

Bernard Magrez

Bernard Magrez

La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.