



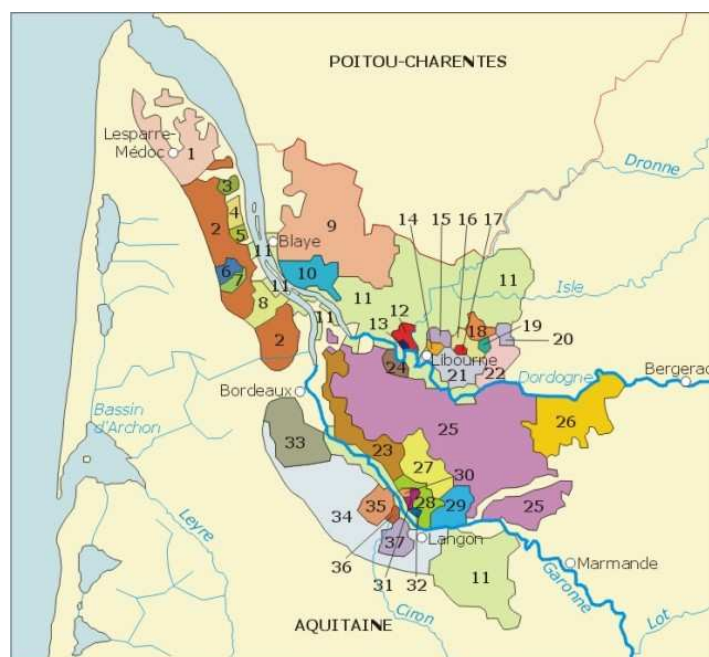
Appellation Fronsac

Appellations : Fronsac et Canon-Fronsac

Terroir : calcaire et argilo-calcaire en plateaux et en coteau, et minoritairement argilo-siliceux en pied de côtes

Cépages :

- **Merlot (80%) :** ce cépage apporte rondeur, fruit et souplesse
- **Cabernet Sauvignon :** ce cépage apporte puissance, complexité et tannins aux vins. Les vins obtenus sont apte au vieillissement
- **Cabernet Franc :** Ce cépage a une robe moins coloré que le cabernet sauvignon. Lorsqu'il est issu de terroirs argilo-sableux donne un vin aux arômes de tabac, framboise, cassis et violette. Sur d'autres terroirs il peut développer des notes de poivron



12-Fronsac

Dégustation : les vins de Fronsac et Canon Fronsac sont de couleur rubis soutenu. Les vins sont fins et vifs. Les arômes dominants de fruits rouges s'enrichissent souvent de touches d'épices et parfois même de la truffe.

Les vins sont charnus et racés, leur charpente tannique sait allier richesse et élégance.

Vins de garde, ils s'épanouissent au fil des années avec toute la distinction que leur confère leur grand terroir

Superficie : 1 130 ha

- 850 ha Fronsac
- 280 ha Canon Fronsac

Production moyenne :

- 5 000 000 bouteilles pour Fronsac
- 1 680 000 bouteilles pour Canon Fronsac

Vinificateurs : 153

- 106 à Fronsac
- 47 à Canon Fronsac

Site officiel du syndicat des vins de Fronsac : www.vins-fronsac.com