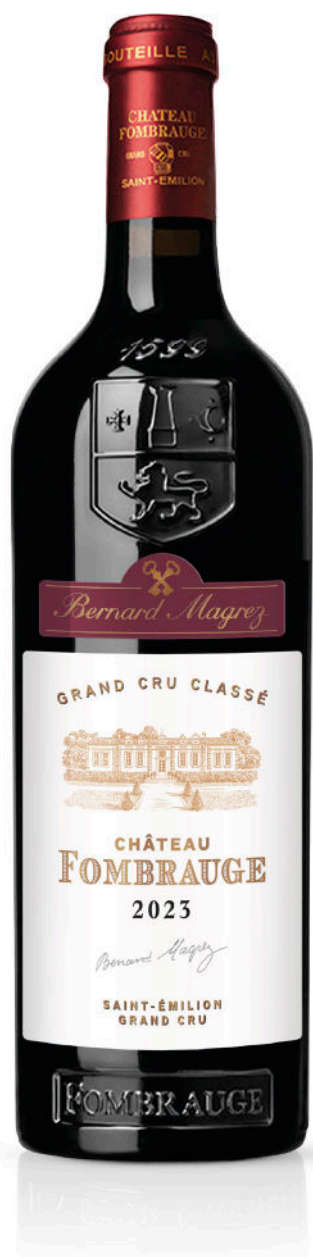




CHÂTEAU FOMBRAUGE MILLÉSIME 2023



Six siècles d'histoire. Château Fombrauge incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint-Émilion. 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



DENSITÉ

6 600 pieds /ha

AGE DES VIGNES

24 ans

NATURE DU SOL

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

ENCÉPAGEMENT



■ 92% Merlot
■ 8% Cab. Franc

CLIMAT

- ❄ Hiver : proche des moyennes décennales
- 🌸 Printemps : chaud et sec
- ☀ Été : températures dans les normes et orageux
- 🍇 **VENDANGES DU 14 SEPT. AU 10 OCT.**

RENDEMENT

49 hl/ha

MISE EN BOUTEILLE

Printemps 2025

OENOLOGUES CONSEILS

Michel Rolland
Julien Viaud

ASSEMBLAGE



■ 90% Merlot
■ 10% Cab. Franc

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
- La robotique (pôle R&D du groupe Bernard Magrez)
- Suivi Mildiou par captures et quantification des spores
- Modulation parcellaire des intrants par cartographie Greenseeker
- Pratiques viticoles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité

SINGULARITÉS VINICOLES

- Sélection intra parcellaire, à l'aide d'outils innovateurs (cartographie vignoble NDVI)
- 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