



CHÂTEAU FOMBRAUGE

GRAND CRU CLASSE SAINT-ÉMILION

Les origines du vignoble remontent au XVI^e siècle, ce qui en fait l'un des crus les plus anciens du Saint Emilionnais. Sa belle chartreuse du XVII^e siècle était à l'origine un cloître de Chartreux. Propriété de Jacques de Canolle en 1466, le Château appartient ensuite à la famille Dumas de Fombrauge qui en fit au XVIII^e 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 : 89% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Malbec, 1% Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 33 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Nature du sol : argilo-calcaire et molasse du fronsadais

Mode de conduite des vignes :

- Entretien du sol de façon parcellaire (enherbement, labour)
- Ebourgeonnage et échardage début juillet
- 1^{er} effeuillage en juillet
- 2^{ème} effeuillage en septembre

Vinification:

- Récolte intégrale en petites cagettes
- Tri sur table avant et après éraflage par 20 personnes qualifiées
- Sélection parcellaire par terroir, par cépage et l'âge des vignes
- Mise en cuves bois de petite capacité (75hl), par gravité
- Macération pré fermentaire de 4 à 8 jours à 10°C
- Pigeages entièrement manuels
- Durée de macération : Merlot de 28 à 32 jours, les Cabernets de 26 à 28 jours
- Ecoulage direct par gravité, sans pompage.
- Elevage de 18 mois en barriques neuves à 45%, 45 % en barriques de un vin, et 10% en cuves béton dernière génération.

Rendements moyens: 28 hl par hectare

Date de vendanges:

Merlot : du 03 au 18 Octobre
Cabernets : les 16 et 18 Octobre
Malbec : le 10 octobre

Oenologue conseil: Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2013

89% Merlot
8% Cabernet franc
2% Malbec
1% Cabernet Sauvignon