



# CHÂTEAU FOMBRAUGE

Les origines du vignoble remontent au XVI<sup>e</sup> siècle, ce qui en fait l'un des crus les plus anciens du Saint Emilionnais. Sa belle chartreuse du XVII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 :** 34 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<sup>er</sup> effeuillage en juillet
- 2<sup>ème</sup> effeuillage en septembre

**Vinification:**

- Récolte manuelle en petites cagettes
- Tri sur table avant et après éraflage par 20 personnes qualifiées
- 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
- 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 18 mois:
- 45% en barriques neuves
- 45 % en barriques d'un vin
- 10% en cuves béton dernière génération.

**Rendements moyens:** 38 hl par hectare

**Date de vendanges:**

Merlot : du 02 au 16/10/2014

Cabernets : les 9, 17 et 20/10/2014

Malbec : le 03/10/2014

**Oenologue conseil:** Michel Rolland



### ASSEMBLAGE 2014

- 89% Merlot
- 8% Cabernet Franc
- 2% Malbec
- 1% Cabernet Sauvignon