



## CHATEAU FONREAUD LISTRAC-MEDOC

### MEMBRE DE L'UNION DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX CRU BOURGEOIS

Le nom « Fonréaud », autrefois « Font-réaux » signifie « Fontaine Royale ».

En effet, la légende veut qu'un roi d'Angleterre et sa suite aient fait étape à Fonréaud, y trouvant une source pour se désaltérer. La source fraîche jaillit encore au fond du parc.

Le château actuel, construit en 1855, sur les plans de l'architecte Louis Garros, vous séduira par son architecture d'une grande élégance.

Fin 1962, Léo Chanfreau, séduit par les lieux, achète le domaine et décide de s'y installer avec sa famille.

Aujourd'hui, Jean et Marie-Hélène Chanfreau poursuivent son œuvre.

Ce Médoc de style classique, rond et racé, est largement reconnu par ses pairs, classé Cru Bourgeois Supérieur en 1932 et 2003, cru bourgeois membre de l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

C'est un vin incontournable, apprécié des amateurs

Le vin séduit d'emblée par une belle robe rubis profond et un nez élégant aux fines notes de fruits rouges et d'épices.

En bouche, l'attaque franche révèle un vin rond et racé aux délicieux arômes de fruits et de vanille sur des tanins bien fondus, amples et veloutés.

<b>Appellation</b>	: Lustrac-Médoc
<b>Propriétaires</b>	: Famille Chanfreau
<b>Superficie du vignoble</b>	: 32 hectares d'un seul tenant
<b>Terroir</b>	: graves pyrénéennes sur sous-sol calcaire
<b>Encépagement</b>	: 53% Cabernet Sauvignon 43% Merlot 4% Petit Verdot
<b>Conduite du vignoble</b>	: La vigne est cultivée dans le plus grand respect de l'équilibre de la plante et de son environnement afin d'obtenir un feuillage bien aéré et une charge régulière de raisins mûrissant doucement au soleil de l'automne. Selon leur nature, les parcelles sont soit enherbées soit labourées.
<b>Vinification</b>	: Dès la cueillette, la vendange est l'objet d'une sélection rigoureuse. Après un léger foulage et un égrappage des raisins, le moût est dirigé vers de petites cuves thermo régulées qui permettent un parfait contrôle des fermentations, respectant ainsi l'expression, la richesse et les nuances de chaque parcelle. La durée de cuvaison est de 20 à 25 jours.
<b>Elevage</b>	: 12 mois en barriques de chêne renouvelées par tiers chaque année
<b>Mise en bouteilles au château</b>	.