

CHÂTEAU
Magrez Fombrauge

Ce vignoble est implanté sur le site archéologique de Niord, datant du Ve siècle avant Jésus Christ et sur lequel on a retrouvé des vestiges dont un squelette remarquablement conservé et vieux de plus de 2 500 ans. Ce squelette est exposé au Château Fombrauge, autre propriété de Bernard Magrez.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Lieu : Saint Hippolyte

Superficie : 1,80 hectare

Encépagement : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Age des vignes : 37 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Nature du sol : argilo calcaire et molasse du Fronsadais

Mode de conduite des vignes :

- Travail du sol par traction animale.
- Ebourgeonnage et échardage mi-mai.
- 1er Effeuillage en juillet.
- 2e effeuillage en septembre

Vinification :

- Récolte manuelle en petites cagettes.
- Tri minutieux du raisin à la main par 20 personnes qualifiées.
- Maceration, pré-fermentation d'une semaine à 5°C
- Vinification intégrale en fûts de chêne pour 2/3 du Merlot et 2/3 du Cabernet Franc. Le reste a été vinifié dans deux jarres en terre cuite de 8Hl.
- Pigeages entièrement manuels (Jarres).
- Durée de macération de 28 jours pour le Cabernet Franc et 32 jours pour le Merlot.
- Elevage de 18 mois en barriques neuves et dans 3 jarres en terre cuite de 200, 300 et 450 litres.

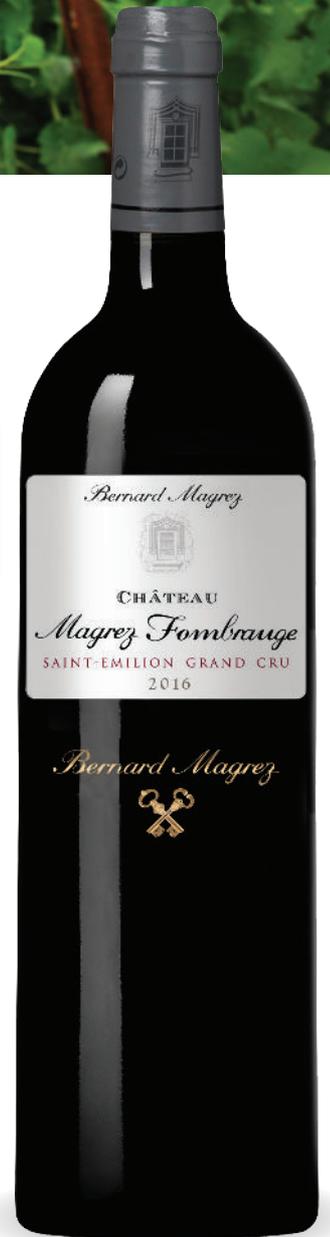
Rendements moyens : 21 hl par hectare

Mise en bouteille : Septembre 2018

Date de vendanges:

Merlot : 10/10/16
Cab Franc : 10/10/16

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2016

60% Merlot
40% Cabernet Franc



La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.



Bernard Magrez