



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 : 1,96 hectare

Encépagement :
60 % Merlot, 40 % Cabernet Franc

Age des vignes : 38 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Nature du sol : argilo calcaire et molasse du Fronsadais

Mode de conduite des vignes :
- 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.
- Macération pré-fermentaire d'une semaine à 5°C
- Vinification en cuves inox de 25hl et en barriques neuves.
- Pigeages manuels.
- 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.

Mise en bouteille : juin 2019

Date de vendanges: du 28 septembre 2017 au 5 octobre 2017

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2017

75% Merlot
25% Cabernet Franc



Bernard Magrez



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.