

# CHATEAU FONRÉAUD

**Union des Grands Crus de Bordeaux – Cru Bourgeois Supérieur – AOC Listrac-Médoc**

**Le nom :** issu d'une légende qui dit que le roi Henri II s'y serait arrêté pour étancher sa soif → Font-Réaux = Fontaine Royale

**The name:** from a legend that says that King Henry II would have stopped there to quench his thirst → Font-Réaux = Royal Fountain

**Le Vignoble :** 32 hectares au sommet du Médoc - Le Puy de Menjon → Graves Pyrénéennes sur socle calcaire

**The Vineyard :** 32 hectares on the highest point of the Medoc – Le Puy de Menjon → Pyrenean gravels on limestone

**Les Chais :** Semi enterrés avec des cuves thermorégulées, Inox tronconiques et tronconiques inversées et Béton de 90 à 180hl.

**The Cellars :** Semi underground with thermoregulated Stainless steel and concrete vats 90 to 180hl.

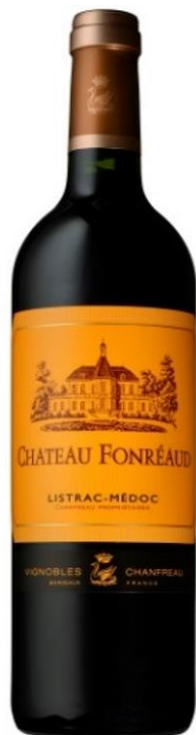
**Le Château :** Construit en 1855 sur les plans de l'Architecte Louis Garros

**The Château :** Built in 1855 according to the plans of the Architect Louis Garros

**Propriétaire / Owner :** Famille Chanfreau

**Oenologue / Oenologist :** Antoine Medeville

**Certifications environnementale / Environmental certifications :** Terra Vitis & HVE3



## Le Millésime / Vintage 2020

91-92 James Suckling // 93 Terre de Vins // 15,5+ Jancis Robinson

**Assemblage / Blend :** Merlot : 55%, Cabernet Sauvignon : 42%, Petit Verdot : 3%

**Date de Vendange / Harvest period :** du 21 Septembre au 1 octobre / 21st of September to 1st of October

**Rendement / Yield :** 29 hl/ha

**Degré / Alcohol degree :** 13,5 %vol

**Elevage / Ageing :** 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels

**Production Grand Vin :** 100 000 bouteilles / bottles

**Conditionnement / Conditioning :** Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles

### Un millésime fin et fruité / A fine and fruity Vintage

Un printemps radieux nous a mené à une belle floraison homogène, la vigne a poussé vite et les pluies de fin juin l'ont aidé à aborder l'été dans de bonnes dispositions. L'été fut extrêmement sec avec seulement une petite averse au mois d'août. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Un automne magnifique et un dernier jour de pluie mi-septembre permettent d'atteindre la maturité optimale. Les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches qui affinent les tanins nous permettent de vendanger jusqu'au 1er octobre.

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins arborent une belle robe grenat et présentent une structure soyeuse laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles. La bouche est pleine, à la fois vive, ronde et fondue.

Un vin gourmand et équilibré faisant la part belle au fruit !

A radiant spring brought us to a beautiful homogeneous flowering, the vine grew quickly and the rains at the end of June helped it to approach the summer in good shape. The summer was extremely dry with only a small downpour in August. Our clay-limestone subsoils have been beneficial by preventing our vines from the water stress that could have been induced by these conditions. A magnificent autumn and a last rainy day in mid-September allow optimum maturity to be reached. The hot and sunny days and the cool nights which refine the tannins allow us to harvest until October 1st.

The alcoholic fermentations were carried out by favoring the extraction of the fruit. The wines have a beautiful garnet color and have a silky structure that augurs well for very good aging in the bottles. The mouth is full, at the same time lively, round and melted.

A gourmet and balanced wine giving pride of place to fruit!