

CHATEAU FONRÉAUD

Le Millésime / Vintage 2012

90 Neal Martin // 90 Wine Enthusiast // 15,5 Vinum // Grand Or Bruxelles

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 52%, Merlot : 44%, Petit Verdot : 4%
Date de Vendange / Harvest period : du 1er au 16 octobre / 1st to 16th October
Rendement / Yield : 35 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13%vol
Acidité Totale / Total Acidity : 3,28 gH₂SO₄ / L
Élevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Production Grand Vin : 120 000 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
Oenologue / Oenologist : Antoine Medeville

Le millésime surprise / The surprise Vintage

La fleur s'est déroulée dans des conditions climatiques variables entraînant un retard et une hétérogénéité de maturité sur quelques parcelles. Le printemps et l'été à la météo contrastée ont demandé une surveillance accrue du vignoble. La maturation a été lente mais favorisée par les températures clémentes de l'automne. La gestion raisonnée du vignoble : travail des sols, enherbements, effeuillages adaptés, dédoubleages ont permis de réguler la charge de chaque pied et de mener le raisin à maturité. Au final, une très belle surprise !

Les vendanges ont duré 15 jours et se sont terminées le 16 octobre, juste avant une période de pluies torrentielles. La vinification s'est déroulée sans problème, aidée par des teneurs en alcool modérées et des températures extérieures douces. Après 3 semaines de macération, les vins se sont adoucis et ont gagné en sucrosité. Les Merlots sont colorés, ronds et amples avec de beaux arômes de fruits mûrs. Les Cabernets sauvignons sont concentrés en couleur et en structure, avec des nez de fruits rouges et de notes poivrées. L'élevage en barriques a parfait cet équilibre prometteur.

Aujourd'hui, le millésime 2012 de Château Fonréaud est gourmand : de délicieux arômes de fruits, une structure veloutée, une remarquable harmonie.

The flower took place in variable climatic conditions causing a delay and heterogeneity of maturity on some plots. Spring and summer with contrasting weather demanded increased monitoring of the vineyard. Maturation was slow but favored by the mild temperatures of autumn. The reasoned management of the vineyard: soil cultivation, weedings, adapted leafing, duplication have allowed to regulate the load of each foot and to lead the grape to maturity. In the end, a very nice surprise!

The harvest lasted 15 days and ended on October 16th, just before a period of torrential rains. The vinification went smoothly, helped by moderate alcohol content and mild outdoor temperatures. After 3 weeks of maceration, the wines softened and became sweeter. The Merlots are colorful, round and ample with beautiful aromas of ripe fruit. Cabernets sauvignons are concentrated in color and structure, with red fruit nose and peppery notes. The aging in barrels has perfected this promising balance.

Today, Château Fonréaud's 2012 vintage is gourmet: delicious fruit aromas, a velvety structure, a remarkable harmony.