



# CHÂTEAU FONROQUE

---

Le Château Fonroque est un Grand Cru Classé certifié en Biodynamie depuis 2008

Directeur - Alain Moueix  
Responsable technique - Laurent Nougaro

Administration - Perrine Huguier  
Service commercial et visites - Caroline Blondeel

---

**Superficie du vignoble** 17,60 hectares  
**Âge moyen** 35 ans

**Terroir** Plateau calcaire et côte argilo-calcaire  
**Cépages** 80 % Merlot - 20 % Cabernet Franc

## Mode de culture

Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2006 et en agriculture biodynamique depuis 2008 – Membre de Biodyvin.

## Vinification

Vendanges manuelles en caquettes. Tri minutieux des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuves béton thermo-régulées en fonction du terroir, de l'âge des vignes et des cépages. Extractions douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve.

**Élevage** 30 % en fûts neufs et  
70 % soit en barriques d'un vin et plus,  
soit en cuves de petit volume

**Rendement moyen** 40 hectolitres par hectare

**Production moyenne** 50 000 à 70 000 bouteilles

## Dégustation

Les vins du Château Fonroque sont naturellement riches et racés. L'argile leur apporte force et profondeur. Le calcaire amène un caractère minéral affirmé. Le touché de bouche de ce Grand Cru Classé offre une belle fraîcheur associée à beaucoup d'élégance et de raffinement. Sa longueur est un gage de vieillissement harmonieux.

---

Vin bio et biodynamique



Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01.  
Organic wine, France Agriculture, FR-BIO-01.



Contrôlé par ECOCERT France SAS.  
Controlled by ECOCERT France SAS.

SCEA Alain Moueix  
Château Fonroque

---

33330 Saint-Emilion  
Tél : +33 (0) 5 57 24 60 02  
Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59  
info@chateaufonroque.net

<http://chateaufonroque.net>