



CHÂTEAU FONROQUE

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

Consultant - Alain Moueix
Responsable technique - Ludovic Guibert

Administration - Perrine Huguier
Service commercial et visites - Judith Barat

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 cagettes. 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>