CHÂTEAU FONROQUE

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

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	50000 à 70000 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.

SCEA Château Fonroque

33330 Saint-Emilion
Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02
info@chateaufonroque.com
https://chateaufonroque.net

Vin bio et biodynamique

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

Contrôlé par ECOCERT France SAS.