



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU FONGIRAS

MEDOC



LE VIGNOBLE

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 3 à 4 semaines pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins. Fermentation malolactique puis élevage en barriques pendant 6 mois minimum,



CÉPAGES

40% Cabernet sauvignon, 60% Merlot



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



DÉGUSTATION

Robe d'un joli rouge rubis. Nez agréablement boisé, sur des notes torréfiées mêlées aux fruits mûrs. Bouche ronde et bien équilibrée.

