



CHÂTEAU FOMBRAUGE

Les origines du vignoble remontent au XVI^e siècle, ce qui en fait l'un des crus les plus anciens du Saint-Émilionnais. Sa belle chartreuse du XVII^e siècle était à l'origine un cloître de Chartreux. Propriété de Jacques de Canolle en 1466, le Château appartient ensuite à la famille Dumas de Fombrauge qui en fit au XVIII^e siècle une véritable école d'application pour la viticulture.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Lieu : Saint-Christophe des Bardes

Superficie : 58 hectares

Encépagement :
89% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Malbec,
1% Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 34 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Nature du sol : argilo-calcaire et molasses du fronsadais

Mode de conduite du vignoble :
- Entretien du sol de façon parcellaire (enherbement, labour)
- Ebourgeonnage et échardage début juillet
- 1^{er} effeuillage en juillet
- 2nd effeuillage en septembre

Vinification :

- Récolte manuelle en petites cagettes
- Tri sur table avant et après éraflage par 20 personnes qualifiées
- Sélection parcellaire par terroir, par cépage et selon l'âge des vignes
- Sélection intraparcélaire grâce aux cartes de vigueur et de maturité établies avec le drone
- Mise en cuves bois, inox et béton de petite capacité (70hl), par gravité
- Macération pré fermentaire de 4 à 8 jours à 8°C
- Pigeages entièrement manuels
- Durée de macération : Merlot de 28 à 32 jours, les Cabernets de 26 à 28 jours
- Elevage de 18 mois: 45% en barriques neuves, 45 % en barriques d'un vin, 10% en cuves béton dernière génération.

Rendements moyens : 38 hl par hectare

Date de vendanges :
Merlot : du 02 au 16/10/2014
Cabernets : les 9, 17 et 20/10/2014
Malbec : le 03/10/2014

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2014

90% Merlot
10% Cabernet Franc