



<https://bernard-magrez.com>



**CHÂTEAU
FOMBRAUGE**
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLÉSIME 2021

APPELLATION SAINT-EMILION

HISTOIRE

Depuis 6 siècles, Château Fombrauge incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint-Emilion. Château Fombrauge se prévaut d'un terroir d'exception lui conférant ainsi élégance, complexité et distinction. Château Fombrauge est par ailleurs élevé selon les méthodes traditionnelles, associées à des pratiques innovantes, respectueuses de l'environnement, qui lui confèrent charme et complexité.

RÉGION DE PRODUCTION



DENSITÉ DE PLANTATION

6 666 pieds /ha

AGE DES VIGNES

23 ans

NATURE DU SOL

Argilo-calcaire, molasses de l'agenais et du fronsadais.

ENCÉPAGEMENT



VENDANGES :

Merlot : Du 30 Sept. au 7 Oct.
Cab. Franc : Du 7 au 18 Oct.

OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

MISE EN BOUTEILLE :

Printemps 2023

SAISONNALITÉ

- 🍂 Automne : Doux et humide
- ❄️ Hiver : Chaud et humide
- 🌸 Printemps : Frais, pluvieux avec épisodes de gel
- ☀️ Été : Frais et humide



ASSEMBLAGE 2021



85% Merlot
15% Cabernet Franc



MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Itinéraires techniques ajustés à chaque parcelle et mis au service du terroir de Fombrauge.
- Utilisation de techniques viticoles de précision (Greenseeker, drone, robotique) afin d'optimiser les performances de l'exploitation au niveau qualitatif du produit, et environnemental.



VINIFICATION

- Sélection parcellaire par terroir, par cépage et selon l'âge des vignes.
- Sélection intraparcellaire grâce aux cartes de vigueur et de maturité établies avec mesures NDVI.
- Récolte manuelle en petites cagettes.
- Tri sur table avant et après éraflage.
- Mise en cuve bois, inox et béton de 40 et 80hl par gravité.
- Macération pré fermentaire de 4 à 8 jours à 8°C.
- Extraction douce par remontages.
- Fermentations malolactiques en barriques neuves, d'un vin ou cuves suivant les dégustations.



Bernard Magrez