



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





<https://bernard-magrez.com>



CHÂTEAU FOMBRAUGE
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

2021 VINTAGE

APPELLATION : SAINT-EMILION

HISTOIRE

Château Fombrauge has embodied the elegance of the Grands Crus Classés of Saint Emilion for six centuries. Château Fombrauge boasts an exceptional terroir that brings elegance, complexity and distinction to its wines. Château Fombrauge is aged using traditional methods combined with innovative, environmentally friendly techniques that provide charm and complexity.

WINEGROWING REGION



PLANTING DENSITY

6,666 vines /ha

AGE OF THE VINES

23 years

SOIL TYPE

Clay and limestone with Agen and Fronsac molasses.

GRAPE VARIETIES PLANTED



HARVEST DATES :

Merlot : from 30th Sept. to 7th Oct.
Cab. Franc : from 7th to 18th Oct.

CONSULTANT OENOLOGIST :

Michel Rolland

BOTTLING :

Spring 2023

GROWING SEASON



- 🍂 Autumn : Mild and wet.
- ❄️ Winter : Warm and wet.
- 🌸 Spring : Chilly and rainy with some frost.
- ☀️ Summer : Chilly and wet.

2021 BLEND



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

- Plot selection according to terroir, grape variety and age of the vines.
- Intra-plot selection thanks to vigour and maturity maps provided by the drone.
- Grapes hand-picked into small crates
- Sorting on a table before and after destemming.
- Gravity-flow into 70-hectolitre wooden, stainless steel and concrete vats.
- Prefermentation maceration for 4 to 8 days at 8°C.
- Gentle extraction by pumping over.
- Malolactic fermentation in new barrels, second life or in tank according to the tasting.



Bernard Magrez