



# CHÂTEAU FOMBRAUGE MILLÉSIME 2022



*Six siècles d'histoire.* Château Fombrauge incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Le domaine se prévaut d'un terroir d'exception lui conférant ainsi élégance, complexité et distinction. Le vin du 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.

## APPELLATION



## DENSITÉ

6 000 pieds /ha

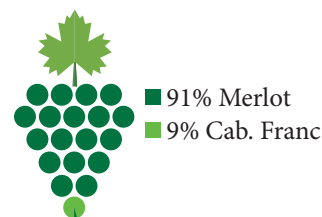
## AGE DES VIGNES

30 ans

## NATURE DU SOL

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

## ENCÉPAGEMENT



## CLIMAT

- ❄ Hiver : chaud et humide
- 🌸 Printemps : chaud et sec
- ☀ Été : sec et caniculaire

**VENDANGES DU 12 AU 29 SEPTEMBRE**

## RENDEMENT

43 hl/ha

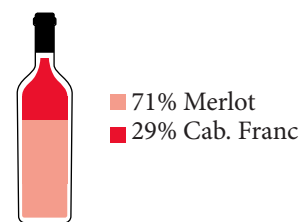
## MISE EN BOUTEILLE

Printemps 2024

## OENOLOGUES CONSEILS

Michel Rolland  
Julien Viaud

## ASSEMBLAGE



## SINGULARITÉS VITICOLES

- Le plus grand vignoble des Grands Crus Classés de l'appellation
- Diversité de terroir apportant complémentarités d'îlots parcellaires et complexité dans les vins
- Expérimentation de la robotique (pôle R&D du groupe Bernard Magrez)
- Pratiques viticoles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité

## SINGULARITÉS VINICOLES

- Sélection intra parcellaire, à l'aide d'outils innovateurs (robotique, greenseeker)
- Sélection des raisins par tri manuel et tri optique
- Extraction des polyphénols adaptée à chaque cuve suivant origine terroir et dégustation quotidienne
- Longues cuvaisons (30 à 35 jours)

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le vin présente une robe profonde. Une teinte soutenue est arrivée rapidement, dès les départs de fermentations. Le nez est éclatant, plein d'arômes entremêlés de fruits et d'épices. On perçoit la richesse du vin, et on revoit les raisins sous le soleil lors des vendanges. En bouche, nous retrouvons les caractéristiques propres au château Fombrauge. Ce vin à la fois charnu, généreux, tapissant le palais. Mais aussi cette fraîcheur aromatique et cette finesse de tanins, qui favorisent sa buvabilité et sa gourmandise. Beaucoup de matière, très bien équilibré, belle longueur en bouche : tous les signes d'une très grande année.

Un vaste vignoble au terroir diversifié pour une qualité reconnue et régulière

