

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ



CHÂTEAU FOMBRAUGE

Saint Emilion Grand Cru Classé

Cépages :

77% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon et 14% Cabernet Franc.

Situation :

Il se situe dans le vignoble de Bordeaux, dans la commune de Saint-Christophe-des-Bardes (33330) en Gironde.

Superficie : 51 Ha

Sol : argilo-calcaire et molasse du fronsadais

Œnologues conseil : Michel Rolland

Culture et élevage :

- Récolte intégrale en petites caquettes
- Tri sur table avant et après éraflage
- Sélection parcellaire par terroir, par cépage et l'âge des vignes
- Mise en cuves bois de petite capacité (75hl), par gravité
- Macération pré fermentaire de 4 à 8 jours à 10°C
- Pigeages entièrement manuels
- Durée de macération : Merlot de 28 à 32 jours, les Cabernets de 26 à 28 jours
- Ecoulage direct par gravité, sans pompage.
- Elevage de 18 mois en barriques neuves à 45%, 45 % en barriques de un vin, et 10% en cuves béton dernière génération.

Dégustation :

L'oeil : La robe est de couleur rouge rubis, brillante, limpide. Le nez : Le nez est assez expressif, d'une complexité moyenne. On reconnaît en premier lieu les fruits rouges cassis et cerise. La bouche : Friande, assez souple, peu volumineuse, la bouche se caractérise par son équilibre: une acidité et une quasi absence de tannins favorisent l'impression de rondeur. Belle finale, élégante, fraîche.

Accords gastronomiques :

Ce vin accompagne merveilleusement les viandes, volailles, gibiers et fromages.



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr