



Articles de Presse

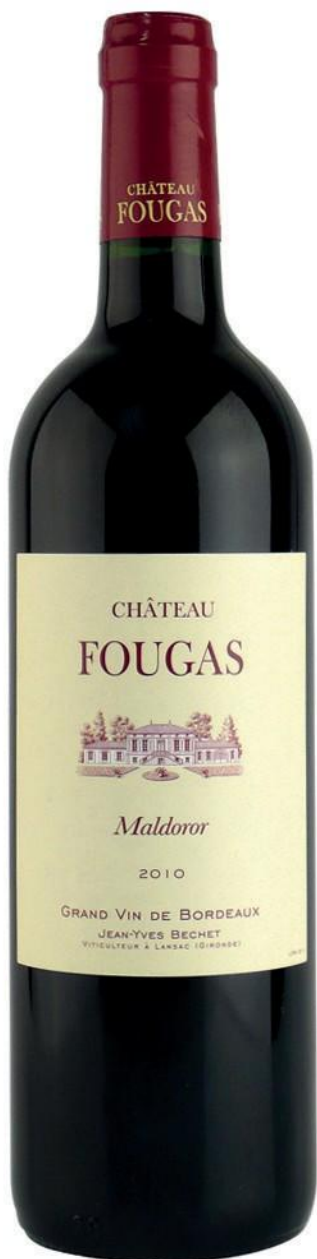
Millésime 2010

— Château Fougas Maldoror —

Les Citadelles d'Or 2012

Médaille d'Or Concours international de Bruxelles 2012

Médaille d'Or Mundus Vini Biofach 2012



2** "Un vin agréable. A attendre encore quelques années pour être tout à son avantage. La robe est rouge très soutenue. Le nez délicat offre de belles notes de fruits rouges et noirs (mûres, griottes). L'attaque est souple, puis la bouche, très friande, équilibre intense fruité et trame de tanins fins qui demandent encore à se fondre."

Guide des vins en biodynamie p. 76 - Évelyne MALNIC - 2011

"A consistent winner from Bourg, the dark plum colored 2010 Fougas Maldoror possesses chocolaty, spices, black cherry fruit intermixed with truffle/earthy notes. Medium-bodied with a slight bit of tannin and good acidity."

The wine advocate - Robert PARKER - May 2011

"Nez profond de baies noires avec une touche de menthe et de réglisse, la bouche dense et puissante se termine sur l'eucalyptus."

BETTANE DESSEAUVE - Mai 2011

"Robe noire. Nez mûre et épices. Bouche dense et tannique, assez moelleux, jolie finale."

Le FIGARO - Bernard BURTSCHY - Mai 2011

"Derrière une prise de bois marquée se cache une texture soyeuse, aux saveurs confites et bien tenue par des tanins aimables."

La Revue du Vin de France p. 65 "Réussites exceptionnelles" - Juin 2011

"Jean Yves Bechet gère sa propriété en biodynamie intégrale. Elevage en bois neuf à 100%. Assemblage 75% merlot, 25 % cabernet sauvignon. On trouve dans cet excellent Bourg à la fois la belle expression due au savoir-faire du vigneron et le charme éclatant des raisins issus de vignes soigneusement cultivées en bio. Nez exubérant de vin bio, fruits rouges, cerise, violette, framboise. Bouche droite éclatante, franche, vive avec beaucoup de fruit et un équilibre remarquable."

Jean-Claude ESTÈVE

CHÂTEAU FOUGAS

BP 51 - 33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - [jybechet@fougas.com](mailto: jybechet@fougas.com)
www.locationfougas.com • www.fougas.com • www.facebook.com/chateaufougas