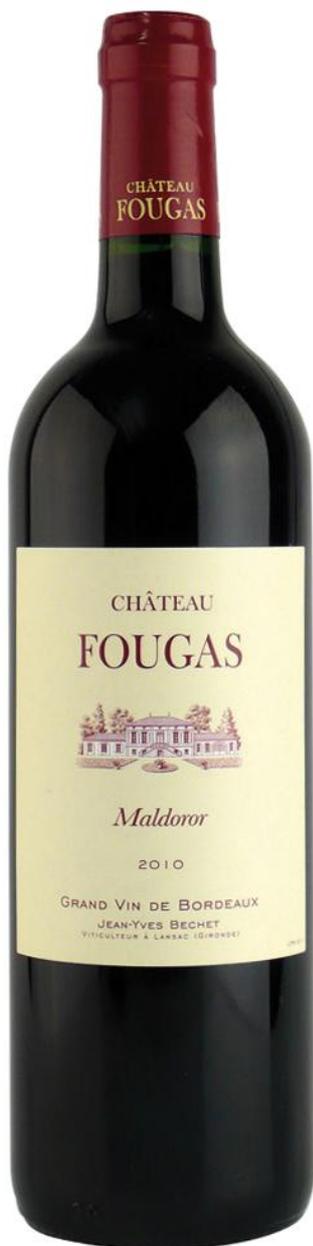




— Château Fougas Maldoror —



Vin biologique
certifié par Écocert
FR-BIO-01

Terroir Superficie : 22 Ha.

Sol : Situé sur un plateau drainé naturellement par deux petits ruisseaux en contrebas.

Colluvions hydro-éolienne composées d'argiles ferrugineuses de type smectite sur un soubassement calcaire.

Cépages Merlot 64% – Cabernet Sauvignon 29% - Cabernet Franc 7%.

Historique Propriétaire : Jean-Yves Bechet.

L'implantation du Château Fougas date du XVIIIème siècle. Une charmante aquarelle d'arpenteur de l'époque présente le Château entouré de ses terres d'un seul tenant, où figurent déjà les vignes.

Philosophie « Pour nos vins nous voulons une expression de Terroir, nous recherchons la violette plutôt que le goudron et le raffiné plus que le concentré... Loin de la mode mais près de la terre nous nous attachons à l'authenticité qui donne des vins doux fins et élégants, riches de beaux arômes d'épices et de fruits... ».

Certification Agriculture biologique et en Biodynamie **Appellation** Côtes de Bourg

Vinification Tri minutieux des raisins à l'arrivée au cuvier. Vinification parcellaire avec pigeage à la Bourguignonne. En cuves inox sous contrôle de température

— Millésime 2010 —

Assemblage 75% merlot 25 % cabernet sauvignon.

Visuel Robe grenat sombre.

Olfactif Nez exubérant de vin bio, fruits rouges, cerise, violette, framboise.

Gustatif Bouche droite éclatante, franche, vive avec beaucoup de fruit et un équilibre remarquable.

Potentiel de garde 10 à 15 ans.

Température de service 18°C à carafier avec aération dans sa jeunesse. Mature, à chamberer une heure ou deux, à carafier sans aération.

Accord Mets vins Jeune sur des viandes rouges braisées. Mature sur petits gibiers en sauce.

— CHÂTEAU FOUGAS —