



CHÂTEAU FOMBRAUGE

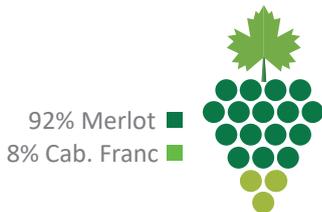
MILLÉSIME 2024

-  Hiver : doux et extrêmement arrosé
-  Printemps : frais et toujours pluvieux
-  Été : arrivée tardive
-  Vendanges du 27 sept. au 11 oct.

APPELLATION
AOC Saint-Emilion Grand Cru

SUPERFICIE
59,9638 ha

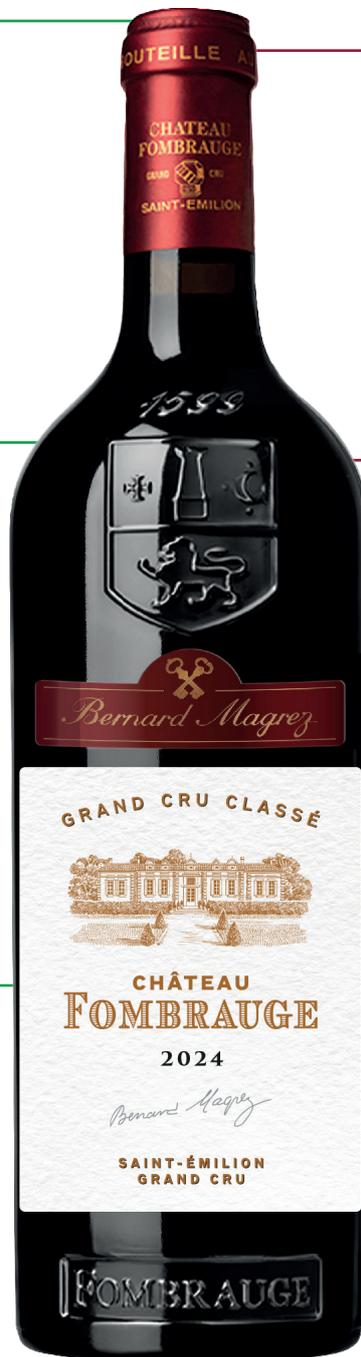
ENCÉPAGEMENT



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

DENSITÉ
6 000 pieds/ha

AGE DES VIGNES
25 ans



RENDEMENT
26 hl/ha

ASSEMBLAGE



- 90% Merlot
- 10% Cab. Franc

ÉLEVAGE



70% en barriques
(dont 1/2 en bois neuf)



30% en contenants divers
(grès, béton, inox)

MISE EN BOUTEILLE
Printemps 2026

DÉGUSTATION



Robe avec une belle teinte rouge sombre et des reflets brillants plus violacés.



Des fragrances florales qui laissent place à des notes de fruits rouges, d'eucalyptus, de réglisse et de menthe qui confèrent une superbe fraîcheur.



Attaque souple, bouche délicate, densité soutenue par une belle persistance. Vin rond et soyeux, avec une élégance de tannins soulignée par une belle tension.

NOS ENGAGEMENTS

