





CHÂTEAU FOMBRAUGE

MILLÉSIME 2025

-  Hiver : doux et sec
-  Printemps : clément
-  Été : caniculaire jusqu'à fin août puis redoux
-  Vendanges du 15 sept. au 29 sept.

RENDEMENT

32 hl/ha

ASSEMBLAGE



- 94% Merlot
- 6% Cab. Franc

ÉLEVAGE



75% en barriques
(dont 1/3 en bois neuf)



25% en contenants divers
(grès, béton, inox)

MISE EN BOUTEILLE

Printemps 2027

DÉGUSTATION



Robe rubis profonde avec des reflets violines.



Palette aromatique expressive dominée par des fruits mûrs accompagnée de notes plus complexes d'épices et de fleurs.



Bouche ample et généreuse entre délicatesse et finesse présentant des tanins soyeux et gourmands

NOS ENGAGEMENTS



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.
- Suivi Mildiou par captures et quantification des spores.
- Modulation parcellaire des intrants par cartographie Greenseeker.
- Pratiques viticoles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.

SINGULARITÉS VINICOLES

- Sélection intra parcellaire, à l'aide d'outils innovateurs (cartographie vignoble NDVI).
- Sélection des raisins par tri manuel et tri optique.
- Extraction des polyphénols adaptée à chaque cuve suivant origine terroir et dégustation quotidienne.
- R'pulse : extraction en finesse et plus de rondeur dans les vins.
- Cuvaisons 25 à 28 jours.

APPELLATION
AOC Saint-Émilion Grand Cru

SUPERFICIE
59,9638 ha

ENCÉPAGEMENT

92% Merlot ■
8% Cab. Franc ■



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

DENSITÉ
6 000 pieds/ha

AGE DES VIGNES
25 ans

