



# Fiche Produit

## Château Fougas

### 100 Soufre Ajouté



**Libellé** Bio Château Fougas Sans Soufre Ajouté Côtes de Bourg

**Région / Appellation** Bordeaux / AOC Côtes de Bourg

**Type de Vin** Rouge, Tranquille.

**Assemblage** 100% merlot.

**Elevage** En cuves inox sous contrôle de température.

**Lieu de mise en bouteille** Château Fougas, MDC

**Visuel** Belle robe pourpre.

**Olfactif** De beaux arômes de fruits rouges, cerises, groseille.

**Gustatif** Gouleyant, bouche ample, bien fruitée, juteuse, droite, équilibrée.

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

**Notre conseil :** Le vin sans soufre est travaillé sans aucun apport d'oxygène. Avant de le consommer il faut donc longuement l'aérer en en carafant à plusieurs reprises.

**Pourcentage d'alcool** 13%

**Potentiel de garde** 10 à 15 ans.

**Température de stockage** min 8°C max 25°C

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

**Certifications** AB-ECOCERT, DEMETER, BIODYVIN

## Le Château Fougas

**Propriété Leader des Côtes de Bourg en culture Bio et Biodynamique**

**Terroir Superficie :** 22 Ha.

**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

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

**Nous contacter pour fiche Presse et fiches conditionnements**



Vin biologique  
certifié par Écocert  
FR-BIO-01

## CHATEAU FOUGAS

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](http://www.locationfougas.com) • [www.fougaspro.com](http://www.fougaspro.com) • [www.facebook.com/chateaufougas](http://www.facebook.com/chateaufougas)