



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

CHATEAU FOGAS

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.fougaspro.com • www.facebook.com/chateaufougas



Vin biologique
certifié par Écocert
FR-BIO-01

