



# Fiche Produit

## Château Fougas

### Force de Vie 2016



**Libellé** Bio Château Fougas Force de Vie 2016 Côtes de Bourg

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

**Type de Vin** Rouge, Tranquille

**Assemblage** Merlot 95% – Cabernet Sauvignon 5%

**Elevage** 18 mois en barriques neuves

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

**Visuel** Couleur profonde de cerise noire.

**Olfactif** Nez exubérant minéral, fruits rouges, cerise, violette, framboise.

**Gustatif** Bouche droite éclatante, franche, vive avec beaucoup de fruit un équilibre et une longueur en bouche remarquables.

**Accord Mets vins** Jeune, sur un tournedos de Kobé, de l'agneau de Pauillac. Mature, sur un cuisseau de chevreuil, rôti de sanglier ou sur des cailles en feuilles de vigne.

**Pourcentage d'alcool** 13%

**Potentiel de garde** 15 à 20 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 chamberer une heure ou deux, à carafier sans aération.

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

**Code EAN bouteille** 3191381136512

## 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**

## CHÂTEAU 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)



Vin biologique  
certifié par Ecocert  
FR-BIO-01

