



Fiche Produit

Château Fougas

Force de Vie 2018



Libellé Bio Château Fougas Force de Vie 2018 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 • www.fougaspro.com • www.facebook.com/chateaufougas



Vin biologique
certifié par Ecocert
FR-BIO-01

