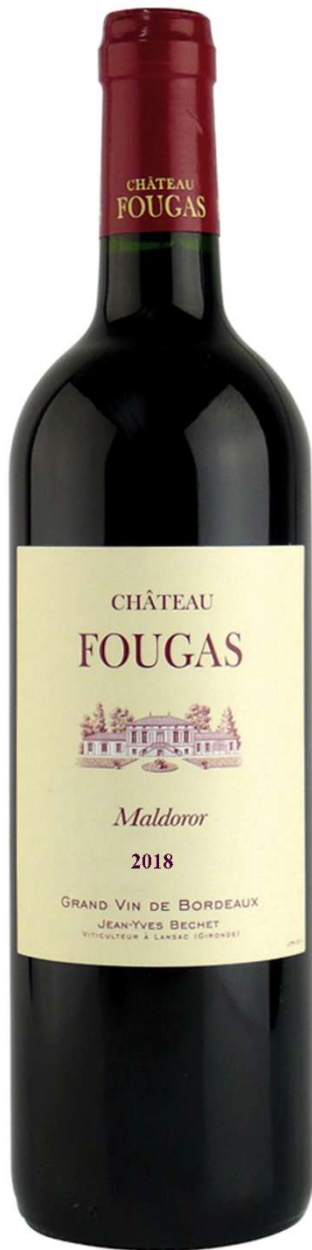




Fiche Produit

Château Fougas

Maldoror 2018



Libellé Bio Château Fougas Maldoror 2018 Côtes de Bourg

Région / Appellation Bordeaux / AOC Côtes de Bourg

Type de Vin Rouge, Tranquille

Assemblage 75% merlot 25 % cabernet sauvignon.

Elevage 12 mois en barrique, 50% barriques neuves - 50% barriques de 1 ans

Lieu de mise en bouteille Château Fougas, MDC

Visuel Couleur profonde de cerise noire.

Olfactif Nez ouvert, éclatant, mûre, cassis, avec un boisé toasté raffiné.

Gustatif Bouche éclatante, étoffée, gourmande avec beaucoup de fruit et un équilibre savoureux.

Accord Mets vins Jeune, sur une côte ou un pavé de bœuf de Salers ou de Bazas, gigot d'agneau. Mature, sur de la volaille de Bresse, faisans de Colchide ou même sur une bécasse.

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 chamberer une heure ou deux, à carafier sans aération.

Certifications AB-ECOCERT, DEMETER, BIODYVIN

Code EAN bouteille 3191381138110

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 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 Écocert
FR-BIO-01

