



Vin biologique  
certifié par Écocert  
FR-BIO-01



# Fiche Produit

## Château Fougas

### Blanc de Noirs 2024

**Libellé** Bio Château Fougas Blanc de noirs 2024

**Région / Appellation** IPG Atlantique

**Type de Vin** Blanc, Tranquille issu de cépages rouges

**Assemblage** 60 % merlot 40% cabernet sauvignon.

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

**Visuel** Belle robe dorée et éclatante.

**Olfactif** De beaux arômes subtiles de baies rouges, groseille, fraise, cerise.

**Gustatif** Belle palette aromatique et originale, bouche fraîche, bien fruitée, juteuse, droite, équilibrée.

**Accord Mets vins** Servir frais sur crustacés, poissons, et à l'apéritif, parfait pour l'été.

**Pourcentage d'alcool** 12 %

**Potentiel de garde** 5 ans.

**Température de stockage** min 8°C max 10°C

**Température optimale de service** Servir frais min 7°C max 10°C

**Certifications** AB-ECOCERT, DEMETER

## Le Château Fougas

**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** « De style moderne novateur, nos vins blancs « blanc de noirs » sont produits avec des cépages rouges. Harmonieux et subtiles, leur fraîcheur s'accorde parfaitement aux chaleurs estivales. »

**Certification** Agriculture biologique et en Biodynamie

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

---

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