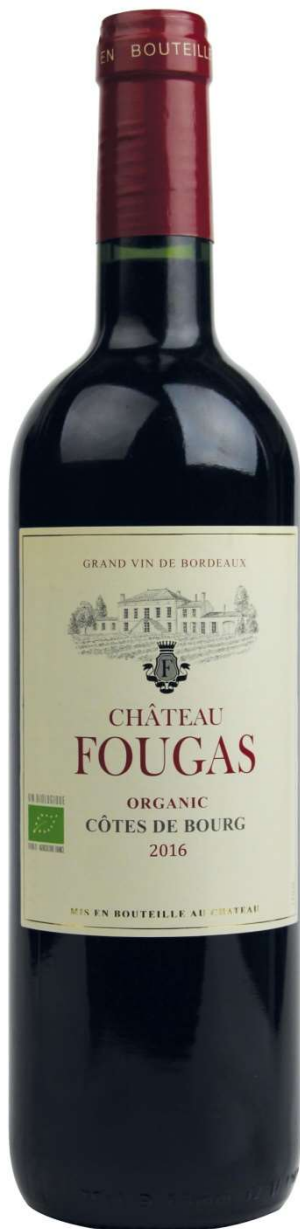




Château Fougas Organic



Terroir Superficie : 22 Ha.

Sol : Situé sur un plateau drainé naturellement par deux petits ruisseaux en contrebas.

Colluvions hydro-éolienne composées d'argiles ferrugineuses de type smectite sur un soubassement calcaire.

Cépages Merlot 64% – Cabernet Sauvignon 29% - Cabernet Franc 7%.

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

Appellation Côtes de Bourg

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

Millésime 2016

Assemblage 60 % merlot 40% cabernet sauvignon.

Visuel Belle robe pourpre.

Olfactif De beaux arômes de fruits rouges, cerises, groseille.

Gustatif Gouleyant, bouche ample, bien fruitée, juteuse, droite, équilibrée.

Potentiel de garde 10 ans.

Température de service 18°C à carafier avec aération dans sa jeunesse. Mature, à chamberer une heure ou deux, à carafier sans aération.

Accord Mets vins Jeune sur des viandes rouges braisées. Mature sur petits gibiers en sauce.



Vin biologique
certifié par Écocert
FR-BIO-01

CHÂTEAU FOUGAS

33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - jybechet@fougas.com