



## 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 2018

**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