



Château Fougas 100 Soufre Ajouté

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 Le Château Fougas «100 soufre ajouté» est un vin naturel sans aucun ajout ni en vinification ni durant son élevage en cuves inox sous contrôle de température., ce qui lui confère des arômes exceptionnels de fruits et de fleurs



Millésime 2019

Assemblage 70 % merlot 25% 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

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

Notre conseil : Le vin sans soufre est travaillé sans aucun apport d'oxygène. Avant de le consommer il faut donc longuement l'aérer en en carafant à plusieurs reprises.



Vin biologique
certifié par Écocert
FR-BIO-01



CHATEAU FOUGAS

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