



## Château Fogas 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 Fogas 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 Fogas «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



Vin biologique  
certifié par Écocert  
FR-BIO-01



### CHÂTEAU FOGAS

33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - [jybechet@fogas.com](mailto:jybechet@fogas.com)