

# CHÂTEAU FOURREAU

## AOC BORDEAUX

### 2021

Grande médaille d'or au concours internationale  
de Francfort 2022



#### Le terroir

Sol argilo-calcaire et sous sol composé de roche calcaire silex

#### Les cépages

Merlot 67% Cabernet Sauvignon 33%

#### La culture

Le vignoble est cultivé en lutte raisonnée  
Certifié Haute Valeur Environnementale

#### La vinification

Après triage et égrappage la vendange est transportée dans des cuves inox thermorégulatrices pour une macération à froid de quelques jours avant la fermentation qui dure 15 à 20 jours. La fermentation malo-lactique s'enchaîne puis un élevage sur lie de plusieurs mois afin d'apporter du gras et de la complexité

#### La dégustation

Robe grenat soutenue

Au nez les fruits noirs et une note légèrement boisé amènent une bouche fruits noirs confiturés, boisés, du gras et une onctuosité, des tanins enrobés et puissants.

La finale a une longue persistance aromatique.

Frédéric et Pierre Bozza

Artisans Vignerons

+33(0)678821865-+33(0)672965991

SARL des Vignobles Barse

Château Fourreau 33350 Pujols

contact@chateaufourreau.com

vin-chateaufourreau.com

cuvée de 30000 bouteilles  
bouteille:bordelaise tradition  
cols palette:600

