



BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

FRUIT LÉGER------PRONONCÉ PERSONNALITÉ LÉGER------PUISSANT

Château Fongrave

Historique: Au XVIème siècle le domaine est possédé par la famille Martineau de Fongrave, notables à l'origine de la fondation de l'hôpital St Etienne de St Macaire. En 2001, après 15 ans comme manager des ventes et de l'export pour plusieurs entreprises de vin comme Moet-Hennessy, Raymond Huet ou Dulong, François Brouard, 40 ans, a repris le château Fongrave.

Cépages et terroir: 90% Merlot, 10 % Cabernet Franc sur un sol argilo-calcaire et en graves, orienté vers le Sud sur des coteaux.

Vinification et élevage : La vinification se fait de manière traditionnelle et l'élevage s'effectue pendant 12 mois en barriques.

Dégustation : Le château Fongrave issu presque exclusivement de merlot séduit par sa teinte grenat frangée de violine comme par ses arômes complexes de fleurs et de fruits rouges. Il exprime des notes boisées très plaisantes. Nez intense et généreux. La bouche est riche et charnue ce qui offre un bel équilibre entre tanins enrobés, fruité soutenu et notes boisées.

Accompagnement : C'est le compagnon idéal pour toutes les viandes rouges et blanches ainsi que les fromages.

Servir à : une température ambiante entre 18 et 20°C.

		EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUT	ΓEILLE 75cl	3 700 179 900 343	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CA	ARTON	3 700 179 971 411	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
• • • •	ALETTE MPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

