

CHATEAU CAMPARIAN

Pessac-Léognan



PRESENTATION

Héritier de plusieurs générations de viticulteurs, Paul Fournier reprend le domaine familial dans les années 50 avec 2 hectares. Jacques prend en charge le vignoble, Claude dirige la vinification et la commercialisation et sa femme Eliane contrôle la partie administrative.

Au début des années 90, la maison Fournier compte plus de 60 hectares répartis sur les meilleurs terroirs.

Entre 2004 et 2008, les enfants de Claude et Eliane, ainsi que leurs époux respectifs rejoignent le domaine familial.

DEGUSTATION

Couleur intense grenat, le nez dégage des notes boisées légèrement torréfiées où se fondent des arômes de réglisse et cassis.

En bouche, l'impression de soyeux est soutenue par des tanins riches et serrés. La finale est équilibrée et exprime la finesse et la personnalité de ce vin.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface du vignoble : 5 ha

Encépagement :

Merlot 42 %,
Cabernet sauvignon 41%,
Cabernet Franc 7 %

Sols : graves

Age moyen du vignoble: environ 20 ans

Vinification : Triées à la vigne, les grappes sont rapportées au chai où elles sont éraflées et foulées puis envoyées en cuves.

L'équipement de thermo-régulation a permis de préserver un maximum de fruit tout en gardant ces tannins mûrs de 1 vendange, une longue macération après les fermentations a suivi.