

CHATEAU FONGABAN

Côtes de Castillon



PRESENTATION

A quelques kilomètres de Saint-Emilion se dresse le Château Fongaban dont les origines remontent au XVII^e siècle.

Le terroir du vignoble est caractéristique des deux grandes Appellations d'Origine Contrôlée : Puisseguin Saint-Emilion et Côtes de Castillon, qui aujourd'hui se confondent dans la commune de Puisseguin où sont maintenant implantés 40 hectares de Merlot et Cabernet Franc, sur un sol argilo-calcaire parfaitement adapté à la culture de la vigne.

Les soins attentifs qui sont prodigués à la vigne et au vin en font un des meilleurs crus de ces Appellations d'Origine Contrôlées.

DEGUSTATION

Château Fongaban propose une belle richesse aromatique évoquant la confiture de cerise noire, le cassis frais, les notes d'encens, de fleurs, d'épices,... Alliant fraîcheur et finesse, maturité et concentration, c'est un véritable délice !

INFORMATIONS TECHNIQUES

Superficie du vignoble : 32 ha.

Localisation : Côtes de Castillon.

Encépagement : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Age moyen des vignes : 20 ans

Vendanges : mécaniques

Vinification : Eraflage total, foulage léger, cuves inox et bétons équipées d'une régulation thermique individuelle, micro-oxygénation sous marc, fermentation malolactique en cuve.

Élevage : Chêne français