

CHATEAU FONREAUD Listrac Médoc



PRESENTATION

Fonréaud, un nom issu d'une légende ainsi qu'un emplacement sur le toit du Médoc font déjà de cette propriété un lieu exceptionnel.

« Fonréaud », autrefois « Font-réaux », signifie « Fontaine Royale ». En effet, la légende veut qu'au XIIe siècle, le roi d'Angleterre et époux d'Aliénor d'Aquitaine, Henri II Plantagenêt, se soit arrêté là, pour se désaltérer à une source bien fraîche. Elle existe toujours dans notre parc.

Les chais actuels ont été construits au XVIIe siècle, puis remaniés au fil du temps. Le château a remplacé le corps de ferme originel, lorsqu'en 1850, Henri Le Blanc de Mauvezin, alors propriétaire, décida de sa construction.

Achévé en 1855, le château, construit sur les plans de l'architecte bordelais Garros, vous séduira par son architecture d'une grande élégance.

DEGUSTATION

C'est un vin incontournable, apprécié des amateurs. Le vin séduit d'emblée par une belle robe rubis profond et un nez élégant aux fines notes de fruits rouges et d'épices.

En bouche, l'attaque franche révèle un vin rond et racé aux délicieux arômes de fruits et de vanille sur des tanins bien fondus, amples et veloutés.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Superficie du vignoble :

32 hectares d'un seul tenant

Terroir :

graves pyrénéennes sur sous-sol calcaire

Encépagement :

52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot & 3% Petit Verdot

Conduite du vignoble :

La vigne est cultivée dans le plus grand respect de l'équilibre de la plante et de son environnement afin d'obtenir un feuillage bien aéré et une charge régulière de raisins mûrissant doucement au soleil de l'automne. Selon leur nature, les parcelles sont soit enherbées soit labourées.

Vinification :

Dès la cueillette, la vendange est l'objet d'une sélection rigoureuse.

Après un léger foulage et un égrappage des raisins, le moût est dirigé vers de petites cuves thermo régulées qui permettent un parfait contrôle des fermentations, respectant ainsi l'expression, la richesse et les nuances de chaque parcelle. La durée de cuvaison est de 20 à 25 jours.

Ellevage:

12 mois en barriques de chêne renouvelées par tiers chaque année

Mise en bouteilles au château.