

CHATEAU FONRÉAUD

Le Millésime / Vintage 2016



Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 52%, Merlot : 44%, Petit Verdot : 4%

Date de Vendange / Harvest period : du 3 au 17 octobre / 3rd to 17th October

Rendement / Yield : 43 hl/ha

Degré / Alcohol degree : 14%vol

Acidité Totale / Total Acidity : 3,09 gH₂SO₄ / L

Elevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels

Certification environnementale / Environmental certification :  **TERRA VITIS®**
plaisir du vin terre vivante

Production Grand Vin : 150 000 bouteilles / bottles

Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles

Oenologue / Oenologist : Antoine Medeville

Un millésime historique / A historic Vintage

Des conditions climatiques originales ont donné au millésime son caractère :

Une période douce et humide de janvier à juin 2016 : Plus de 800 mm tombent en 6 mois (équivalent de 12 mois de précipitations). La vigne en profite pour bien pousser. Mi-juin, une fenêtre météo favorable permet à la fleur de se passer dans de bonnes conditions. Le mois de juin marque le début d'un été sec et très chaud : Trois mois d'été sans eau. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Un automne magnifique permet d'atteindre la maturité optimale. Les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches qui affinent les tanins nous permettent de vendanger jusqu'au 17 octobre.

Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont très colorés, présentent une belle structure avec des tanins doux laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles. La bouche est pleine, à la fois vive, ronde et fondue.

Un vin éclatant !

Original climatic conditions gave the vintage its character:

A sweet and humid period from January to June 2016: More than 800 mm fall in 6 months (equivalent of 12 months of precipitation). The vineyard takes the opportunity to grow well. Mid-June, a favorable weather window allows the flower to happen in good conditions. The month of June marks the beginning of a dry and very hot summer: Three months of summer without water. Our clay-limestone subsoil have been beneficial in avoiding to our vines the water stress that could have been induced by these conditions. A beautiful autumn allows to reach the optimal maturity. Warm, sunny days and cool nights that refine the tannins allow us to harvest until October 17th.

Alcoholic fermentations were made by focusing on the extraction of the fruit. The wines are colorful, have a beautiful structure with soft tannins, suggesting a very nice evolution in bottle. The mouth is full, both lively, round and melted.

A brilliant wine!