

Château Fonréaud

Le Cygne

Bordeaux



Créé au début du siècle par la Vicomtesse de Coulogne, le vignoble du Château Fonréaud produisait, déjà à l'époque, un vin blanc sec réputé.

Baptisé "Le Cygne", emblème de la famille qui construisit le château, il portait comme les autres vins blancs de Listrac-Médoc (« Le Merle Blanc" de Château Clarke et "La Mouette" de Château Lestage), un nom d'oiseau.

A la fin des années 1950, des aléas climatiques ont entraîné la disparition de ces vignes blanches. Dès 1989 nous nous sommes attachés à renouer avec la tradition en ressuscitant ce petit vignoble.

Certification environnementale : Terra Vitis

Terroir : Les vignes sont réparties en plusieurs endroits distincts : le Sauvignon et la Muscadelle sur des graves pyrénéennes, le Sémillon sur des terres argilo-calcaires.

Produit sur les meilleures parcelles du Château Fonréaud ,Cru Bourgeois de Listrac-Médoc, membre de l'union des Grands Crus de Bordeaux, ce vin porte néanmoins l'appellation Bordeaux blanc sec puisqu'il n'existe pas d'appellation Médoc blanc.

Surface : 3 hectares

Cépages : 65 % Sauvignon, 20 % Semillon & 15 % Muscadelle

Conduite du vignoble : La vigne est cultivée dans le plus grand respect de l'équilibre de la plante et de son environnement

Vinification : Le Cygne est élaboré avec les soins les plus attentifs :

- Cueillette à la main en plusieurs tries en sélectionnant, à chaque passage, les raisins à leur optimum de maturité.
- Pressurage des raisins entiers
- Fermentation et élevage en barriques

Elevage : Les vins sont élevés sur lies fines avec bâtonnage régulier pour révéler toute la complexité de raisins bien mûrs.

Mis en bouteilles peu avant l'été, ils conservent de nombreuses années toute la fraîcheur des arômes de la Muscadelle qui viennent adoucir l'exubérance du Sauvignon.

Vous les apprécierez aussi bien à l'apéritif que sur les entrées, fruits de mer ou poissons.

Nous conseillons de les servir entre 9 et 12°.

