VIGNOBLES CHANFREAU

Château Fonréaud
Le Cygne

VIGNOBLES CHANFREAU

Union des Grands Crus de Bordeaux – AOC Bordeaux Blanc

Le nom *: issu d'une légende qui dit que le roi Henri II s'y serait arrêté pour étancher sa soif, Font-Réaux = Fontaine Royale*
The name *: from a legend that says that King Henry II would have stopped there to quench his thirst, Font-Réaux = Royal Fountain*
Le Vignoble *: 5 hectares au sommet du Médoc - Le Puy de Menjon, Graves Pyrénéennes sur socle calcaire*
The Vineyard *: 5 hectares on the highest point of the Medoc – Le Puy de Menjon, Pyrenean gravels on limestone*
Le Château *: Construit en 1855 sur les plans de l'Architecte Louis Garros*
The Château *: Built in 1855 according to the plans of the Architect Louis Garros*
Propriétaire / Owner *: Famille Chanfreau*
Œnologue / Oenologist *: Antoine Medeville*
Certifications environnementale / Environmental certifications *: Terra Vitis & HVE3*

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Millésime / Vintage 2022



Assemblage / Blend *: Sauvignon blanc : 60%, Sémillon : 25%, Muscadelle : 15%*
Date de Vendange / Harvest period *: du 31 Août au 7 Septembre / 31st of August to 7th of September*
Rendement / Yield *: 30 hl/ha*
Degré / Alcohol degree *: 14%vol*
Production *: 20 000 bouteilles / bottles*
Conditionnement / Conditioning *: Bouteille tradition*

Vinification *:*

- *Le Cygne est élaboré avec les soins les plus attentifs*
- *Vendanges manuelles en plusieurs tries*
- *Pressurage des raisins entiers*
- *Fermentation et élevage en barriques sur lies fines avec bâtonnage régulier*
- *40% de barriques neuves*
- *Mis en bouteilles peu avant l'été*

Nous conseillons de les servir entre 9 et 12°C

Winemaking process *:*

- *Le Cygne is produced with the greatest care*
- *Handpicking with repeated passages through the rows*
- *Pressing of the whole bunches*
- *Fermenting and ageing in barrels on the fine lees with bâtonnage*
- *40% New Oak*
- *Bottled just before the summer*

Serve between 9 and 12°C