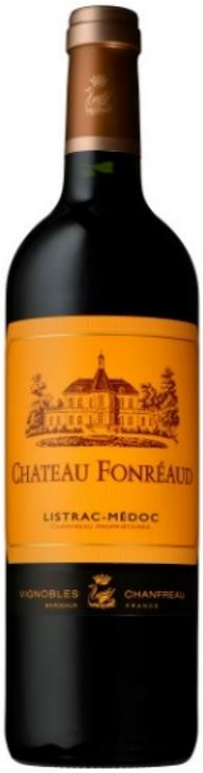
VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

CHATEAU FONRÉAUD



Le Millésime / Vintage 2024

92 XL-Vins / 88-89 Wine Advocate / 90 Falstaff / 89 Jeff Leve
93 Markus del Monego / 87-89 Vinous / 93-94 Bernard Burtschy / 91 Vert de Vin

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 55%, Merlot : 40%, Petit Verdot : 5%
Date de Vendange / Harvest period : du 23 Septembre au 4 Octobre / September 23rd to October 4th
Rendement / Yield : 20 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 12,5 %vol
Elevage / Ageing : 25% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification : HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
Production Grand Vin : 45 000 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
Œnologue / Oenologist : Antoine Medeville

Le Rescapé / The Survivor

S'il y a bien un qualificatif pour ce millésime, c'est celui-ci : **Rescapé** !

En 2024, le froid et l'humidité ont marqué l'année. Nous nous sommes battus pour protéger le vignoble des assauts répétés de la nature. La pluie ne nous a pas épargnés, mettant les nerfs de nos équipes à rude épreuve. Ce fut une année éprouvante, où chacun a dû puiser dans ses ressources pour maintenir le rythme imposé par ces conditions climatiques…
Heureusement, nous avons réussi à vendanger. Certes, en petites quantités, mais avec de beaux raisins et dans de bonnes conditions. **La surprise du millésime : des Cabernet-Sauvignons exceptionnellement aromatiques, à la trame délicate et fraîche, qui seront la colonne vertébrale de cette récolte.**

Le résultat est un vin en parfaite adéquation avec les attentes de nos consommateurs : un degré d'alcool relativement bas, une structure soyeuse, une belle tension et une grande puissance aromatique. Un millésime qui procurera beaucoup de plaisir dès sa première jeunesse !

Son seul défaut : **il n'y en aura pas beaucoup…**

If there is one word to describe this vintage, it is **Survivor**!

In 2024, the cold and humidity defined the year. We fought to protect the vineyard from nature's repeated assaults. The rain never let up, testing the nerves of our teams. It was an exhausting year, where everyone had to draw on their inner reserves to keep up with the pace imposed by these climatic conditions...
Fortunately, we managed to harvest. Admittedly, in small quantities, but with beautiful grapes and under good conditions. **The surprise of the vintage: exceptionally aromatic Cabernet Sauvignons, with a delicate and fresh structure, which will form the backbone of this harvest.**

The result is a wine perfectly in line with our consumers' expectations: a relatively low alcohol level, a silky structure, a vibrant tension, and great aromatic power. A vintage that will provide immense pleasure from its very first youth!

Its only drawback: **there won't be much of it...**