Château Fonréaud
LE CYGNE

Le nom : issu d'une légende, 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 : 7 hectares au sommet du Médoc - Le Puy de Menjon → Graves Pyrénéennes sur socle calcaire
The Vineyard : 7 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 : Buit 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



Le Millésime / Vintage 2023

Assemblage / Blend : Sauvignon blanc : 60%, Sémillon : 25%, Muscadelle : 15%
Date de Vendange / Harvest period : du 4 au 18 Septembre / 4th to 18th of September
Rendement / Yield : 35 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13%vol
Production : 24 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition

Vinification : Le Cygne est élaboré avec les soins les plus attentifs
- Vendanges manuelles en plusieurs tries
- Pressurage grappes entières
- 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 le 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