Château Fonréaud
LE CYGNE

Union des Grands Crus de Bordeaux – Cru Bourgeois Supérieur – AOC Listrac-Médoc

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 : 4,5 hectares au sommet du Médoc - Le Puy de Menjon → Graves Pyrénéennes sur socle calcaire
The Vineyard : 4.5 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'Architect 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 2020

Assemblage / Blend : Sauvignon blanc : 60%, Sémillon : 25%, Muscadelle : 15%
Date de Vendange / Harvest period : du 27 Août au 7 Septembre / 27th of August to 7th of September
Rendement / Yield : 20 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13,5 %vol
Production : 10 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition

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