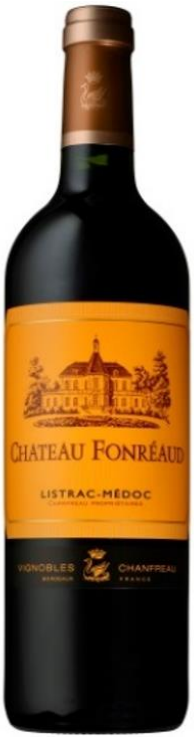
VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

CHATEAU FONRÉAUD



Le Millésime / Vintage 2020

Cru Bourgeois Supérieur

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 42%, Merlot : 55%, Petit Verdot : 3%
Date de Vendange / Harvest period : du 21 Septembre au 1 octobre / 21st of September to 1st of October
Rendement / Yield : 29 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13,5 %vol
Elevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification : TERRA VITIS plaisir du vin terre vivante — HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE
Production Grand Vin : 100 000 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

Un millésime fin et fruité / A fine and fruity Vintage

Des conditions climatiques exceptionnelles ont donné au millésime son caractère :

Un printemps radieux nous a mené à une belle floraison homogène, la vigne a poussé vite et les pluies de fin juin l'ont aidé à aborder l'été dans de bonnes dispositions. L'été fut extrêmement sec avec seulement une petite averse au mois d'Août. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Un automne magnifique et un dernier jour de pluie mi-septembre permettent d'atteindre la maturité optimale. Les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches qui affinent les tanins nous permettent de vendanger jusqu'au 1er octobre.
Les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins arborent une belle robe grenat et présentent une structure soyeuse laissant augurer d'une très belle évolution en bouteilles. La bouche est pleine, à la fois vive, ronde et fondue.

Un vin gourmand et équilibré faisant la part belle au fruit !

Exceptional climatic conditions gave this vintage its character:

A radiant spring brought us to a beautiful homogeneous flowering, the vine grew quickly and the rains at the end of June helped it to approach the summer in good shape. The summer was extremely dry with only a small downpour in August. Our clay-limestone subsoils have been beneficial by preventing our vines from the water stress that could have been induced by these conditions. A magnificent autumn and a last rainy day in mid-September allow optimum maturity to be reached. The hot and sunny days and the cool nights which refine the tannins allow us to harvest until October 1st.
The alcoholic fermentations were carried out by favoring the extraction of the fruit. The wines have a beautiful garnet color and have a silky structure that augurs well for very good aging in the bottles. The mouth is full, at the same time lively, round and melted.

A gourmet and balanced wine giving pride of place to fruit!