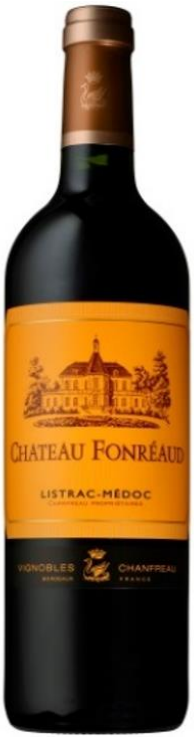
VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

CHATEAU FONRÉAUD



Le Millésime / Vintage 2021

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 50%, Merlot : 45%, Petit Verdot : 5%
Date de Vendange / Harvest period : du 1er au 15 Octobre / 1st to 15th of October
Rendement / Yield : 35 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 12,5 %vol
Elevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Certification environnementale / Environmental certification :
Production Grand Vin : 120 000 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

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Un millésime pas comme les autres / A different Vintage

Des conditions climatiques hors du commun ont donné au millésime son caractère :

Après un débourrement relativement précoce, les jeunes pousses du Château Fonréaud ne sont pas passé loin de la catastrophe. En effet nous avons frôlé le gel, mais grâce à son emplacement exceptionnel sur le point culminant du Médoc, le vignoble fut épargné. Une fois la peur du gel passé nous vécûmes un mois de juin abondant en précipitations puis un mois de juillet frais induisant une pression mildiou forte et un retard dans la maturité.
Heureusement, les températures remontèrent et les nuages se dissipèrent début Août pour laisser place, enfin, à l'été ! 4 semaines de beaux temps et de chaleur permirent au vignoble de rattraper son retard et quelques ondées ponctuelles sur le mois de septembre nous conduirent vers de belles maturités et les vendanges se déroulèrent dans d'excellentes conditions.
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 bien équilibrée, tout en finesse, sur un fruit éclatant !

Un vin fin et élégant faisant la part belle au fruit !

Unusual climatic conditions gave the vintage its character:

After a relatively early budburst, the young shoots of Château Fonréaud did not go far from disaster. Indeed, we came close to frost, but thanks to its exceptional location on the highest point of the Médoc, the vineyard was spared. Once the fear of frost had passed, we experienced a month of June with abundant rainfall, then a cool month of July inducing strong mildew pressure and a delay in ripening.
Fortunately, the temperatures rose and the clouds dissipated at the beginning of August to give way, finally, to summer! 4 weeks of good weather and heat allowed the vineyards to catch up and a few occasional showers in September led us to good ripeness and the harvest took place in excellent conditions.
The alcoholic fermentations were carried out favoring the extraction of the fruit. The wines have a beautiful garnet color and have a silky structure that augurs well for a very nice evolution in the bottle. The palate is well-balanced, all-in finesse, on a bright fruit!

A fine and elegant wine giving pride of place to the fruit!