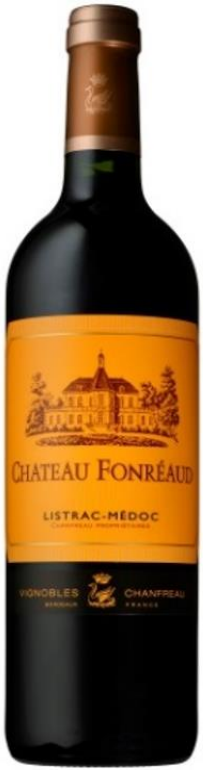
VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

CHATEAU FONRÉAUD



Le Millésime / Vintage 2023

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 55%, Merlot : 40%, Petit Verdot : 5%
Date de Vendange / Harvest period : du 18 Septembre au 3 Octobre / September 18th to October 3rd
Rendement / Yield : 30 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13,5 %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

Le nouveau classique / The new classic

Voici encore un grand millésime qui nous a fait peur.

L'année 2023 ne fut pas de tout repos pour nous, avec, pour ouvrir la saison végétative, des températures qui descendait très bas le matin, puis un léger passage de grêle et enfin, un printemps pour le moins humide ! Il nous a donc fallu être des plus vigilants pour éviter les écueils. Cette année la lutte prophylactique avec notamment des effeuillages précoces a mobilisé du monde.

Cette période difficile passée, a fait place à un été superbe, avec quelques averses bien placées, conférant à la vigne un stress hydrique qui nous donna de petits raisins très aromatiques et concentrés. La véraison a été rapide et uniforme. Le résultat fut une superbe qualité de vendange, nous avons pu attendre une maturité parfaite et donc obtenir une homogénéité exceptionnelle.

Au final, les vins sont denses et veloutés avec une belle structure bien soutenue par une fraîcheur subtilement dosée. Solaire – Le nouveau classique.

Here is another great vintage that scared us.

The year 2023 was not easy for us, with, to open the growing season, temperatures dropping very low in the morning, then a slight spell of hail and finally, a spring that was humid to say the least! We therefore had to be very vigilant to avoid the pitfalls. This year the prophylactic fight, notably early leaf removal, mobilized people.

This difficult period having passed, gave way to a superb summer, with a few well-placed showers, giving the vines a water stress which gave us small, very aromatic and concentrated grapes. The veraison was rapid and uniform. The result was a superb harvest quality, we were able to wait for perfect maturity and therefore obtain exceptional homogeneity.

In the end, the wines are dense and round with a beautiful structure well supported by a subtly measured freshness. Sunny – The new classic.