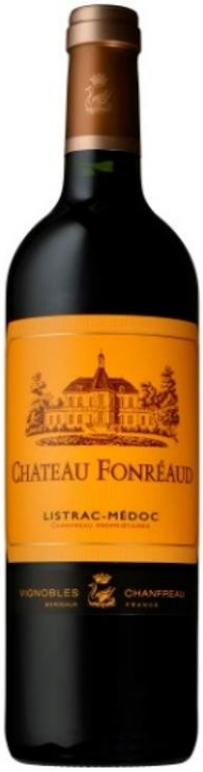
VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

# CHATEAU FONRÉAUD

## Le Millésime / Vintage 2025

92 Decanter – 90-92 Wine Advocate – 94 XL Vins – 92 Jane Anson – 91 Falstaff – 92 Vert de Vin – 91-93 Figaro Vin
93 Markus Del Monego – 92-93 Bernard Burtschy – 90-92+ Drinks Business – 90-91 Alexandre Ma




**Assemblage / Blend :** Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Petit Verdot 5%
**Date de Vendange / Harvest period :** du 3 au 12 Septembre / 3rd to 12th of September
**Rendement / Yield :** 37 hl/ha
**Degré / Alcohol degree :** 13,0 %vol
**Elevage / Ageing :** 25% barriques neuves / 25% new Oak barrels
**Certification environnementale / Environmental certification :**
**Production Grand Vin :** 90 000 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

### La promesse d'un grand vin solaire et précis / A dense and elegant Vintage

Le Château Fonréaud a pleinement bénéficié de la générosité du millésime 2025. Le cycle précoce, la floraison éclatante et l'été chaud ont offert au vignoble des conditions idéales pour exprimer toute la finesse de son terroir de coteau.

Les vieilles vignes de Merlot et de Cabernet Sauvignon ont donné des baies petites, denses, parfaitement mûres. Sur ce sol argilo-calcaire naturellement régulateur, la chaleur de l'été s'est transformée en une maturité précise, sans excès, préservant l'équilibre et la fraîcheur qui font la signature de Fonréaud.

Ce millésime s'annonce ainsi comme un vin lumineux et profond : Un fruit noir éclatant, des tanins soyeux et ciselés, une bouche ample mais aérienne, une finale droite, élégante, persistante. Un millésime solaire, oui — mais un solaire maîtrisé, porté par la grâce naturelle de ce petit coteau qui regarde le sud. Un millésime qui révèle, plus que jamais, le caractère intime et raffiné de la propriété.

Château Fonréaud fully benefited from the generosity of the 2025 vintage. The early cycle, the radiant flowering and the warm summer offered the vineyard ideal conditions to express all the finesse of its hillside terroir. The old Merlot and Cabernet Sauvignon vines produced small, dense, perfectly ripe berries. On this naturally regulating clay-limestone soil, the summer heat translated into precise, measured ripeness, preserving the balance and freshness that define the signature of Fonréaud.

This vintage promises a luminous, deep wine: vibrant black fruit, silky and finely sculpted tannins, a generous yet airy palate, and a straight, elegant, persistent finish. A solar vintage, yes — but a mastered one, carried by the natural grace of this small south-facing slope. A vintage that reveals, more than ever, the intimate and refined character of the estate.