

VIGNERON
PAYSAN
WINEGROWER FARMER

Château Fourquet

Castillon Côtes de Bordeaux

PETITE QUANTITÉ, GRANDE QUALITÉ

Après avoir travaillé 15 ans sur la grande propriété familiale de plus de 70 hectares, Pierre Lavau a fait le choix en 2001 d'écrire sa propre histoire, selon ses convictions. Depuis, il gère un vignoble beaucoup plus petit, de 15 hectares, en suivant des critères de qualité très exigeants, pour créer des vins d'exception. Son terroir lui permet de vinifier des appellations Castillon Côtes de Castillon et Saint-Emilion Grand Cru, et les vins sont à la hauteur de leur renommée ! Toujours dans l'idée de concevoir des vins de grande qualité et de se faire plaisir, Pierre s'est lancé en 2011 dans la production d'une cuvée très confidentielle de blanc sec, composée de cépages de Bourgne, Vallée du Rhône et Gers qu'il adore. Leur assemblage est certes inédit, mais cela constitue un challenge qu'il ne craint pas de relever.

LE VIGNOBLE

Vignoble de 15 hectares dont 6,5 hectares pour le Château Fourquet. Situé sur le plateau argilo-calcaire de l'appellation des Castillons Côtes de Bordeaux. Encépagement : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour les vins rouges, et Chardonnay, Roussane et Colombard pour les vins blancs.

CHÂTEAU FOURQUET

AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Âge moyen des vignes : 16 ans.

Vin d'assemblage Merlot à 90% et Cabernet Sauvignon à 10%.

Vinification en cuves béton revêtu.

Elevage en cuves.

La dominante de Merlot apporte chair, richesse et complexité au vin, tandis que la touche de Cabernet Sauvignon lui offre structure et longueur en bouche.

Vin de plaisir, accessible et facile à boire en toutes occasions.

LE GIE VIGNERONS D'AQUITAINE

L'ensemble des vigneronns du GIE représente 1.200 hectares de vignes et 62.500 hectolitres de production (8 millions de bouteilles). Ils respectent leur environnement et souhaitent vivre de leur travail en famille. Ils utilisent les moyens de vente et de marketing qui impliquent la maîtrise des réseaux de distribution, des prix de vente, des marges de tous les acteurs de la filière. Ils aiment leurs produits et partagent leur passion avec les consommateurs.



GIE VIGNERONS D'AQUITAINE

BORDEAUX AQUITAINE WINES