

VIGNERON
PAYSAN
WINEGROWER FARMER

Château Petit Fombrauge

Saint-Emilion Grand Cru

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 Bourgogne, 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 2,5 hectares pour le Château Petit Fombrauge. Situé sur le plateau argilo-calcaire de l'appellation Saint-Emilion. Encépagement : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon pour les vins rouges, et Chardonnay, Roussane et Colombar pour les vins blancs.

CHÂTEAU PETIT FOMBRAUGE

AOC Saint Emilion Grand Cru

Âge moyen du vignoble : 46 ans.

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

Vendanges manuelles avec table de tri.

Vinification en cuves béton puis élevage en barriques neuves à 40%.

La sélection de vieilles vignes, le soin apporté aux vendanges et l'élevage avec un fort pourcentage en barriques neuves fait de ce vin un vin d'exception, apte à de nombreuses années de vieillissement. La dominante Merlot apporte richesse, complexité et charnu au vin, tandis que la touche de Cabernet Franc lui procure finesse aromatique et développe son aptitude au vieillissement. Son potentiel de garde est d'environ 15 ans, mais sa délicatesse et sa magnifique complexité procurent émotion et plaisir au dégustateur dès 4 ans.

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