



CHATEAU
FONROQUE
— ♦ —
GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION

Localisation	aux portes de Saint-Emilion, au nord-ouest du village
Exposition	sud-ouest, ouest et nord-ouest. Les coteaux favorisent un drainage naturel
Superficie	20 hectares dont 17,6 de vignoble
Sols	* plateau calcaire : sols peu profonds (40 à 60 cm) sur rocher calcaire * côte argilo-calcaire * pieds de côte argilo-limoneux
Cépages	* merlot 87% * cabernet franc 13%
Entretien du sol	* labour peu profond sous le rang pour maîtriser les plantes adventices * enherbement hivernal dans le rang : soit naturel, soit semé avec des plantes choisies pour équilibrer le sol si nécessaire
Production	50 000 à 70 000 bouteilles de Château Fonroque
Vinification	* tri des raisins puis des baies sur des tables vibrantes, puis à la main * vinification en cuves bétons thermorégulées * fermentations alcooliques lentes avec extractions douces pendant 3 à 4 semaines pour n'extraire que des tanins soyeux et polis * fermentation malolactique en barriques neuves pour 40% du volume * élevage en barrique le temps nécessaire pour mettre en valeur l'harmonie du vin, le plus souvent autour de 16 mois * 40% en barriques neuves, 40% en barriques d'un vin, 20% en cuves * collage si nécessaire * pas de filtration à la mise en bouteilles
Certification :	vin issu de raisins de l'agriculture biologique, certifié Agrocert, 47200 Marmande vin issu de raisins de l'agriculture Biodynamique (Biodyvin), contrôlé par Ecocert sas-F32600
Distribution :	par le négoce girondin
Promotion :	Le château Fonroque est membre de : * Cercle Rive Droite de Grands Vins de Bordeaux * l'Association de Grands Crus Classés de Saint-Emilion présidée par Alain Moueix * la Renaissance des Appellations, association regroupant des crus prestigieux certifiés en Agriculture Biologique