

Château Fonbadet

Pauillac



" Je suis née dans le domaine viticole, comme Obélix, petit, était tombé dans la potion magique. De grands-parents viticulteurs aux parents viticulteurs, je n'ai pas mis longtemps à découvrir que j'étais faite pour ce monde là. Après une collaboration de 10 ans avec mon père, je m'occupe aujourd'hui avec enthousiasme de la destinée de Fonbadet."

Style digne des crus classés qui entourent la propriété "Château Latour, Château Mouton Rothschild, Château Lynch Bages, Château Pichon Comtesse". Les vins du Château Fonbadet séduisent par leur structure à la fois traditionnelle et charpentée et leurs tanins ronds et soyeux. L'un des meilleurs rapport qualité/prix de Pauillac.



Superficie Vignoble :

20 Hectares

Terroir : Graves garonnaises

Cépages :

60 % Cabernet Sauvignon,

20 % Merlot

15 % Cabernet Franc

5 % Petit verdot et malbec

Age des vignes : Plus de 50 ans

Conduite du vignoble :

Traditionnelle et raisonnée

Vendanges : manuelles exclusivement

Vinification : Traditionnelle

(pas de concentrateur, pas de filtrage...)

Elevage : 50 % de bois neuf

Production moyenne annuelle :

25 000 à 30 000 bouteilles

Oenologue : Monsieur Eric Boissenot

