

CHATEAU FONGABAN

Puisseguin Saint-Emilion

SUPERFICIE :	8 hectares
PORTE-GREFFES :	Riparia, Fercal, 420A
GEOLOGIE :	Plateau argilo-calcaire, côteaux calcaires
ENCEPAGEMENT :	85% Merlot - 15% Cabernet-franc
AGE MOYEN DES VIGNES :	30 ans
VITICULTURE :	Ebourgeonnage - Effeillage double– En amont de la vendange, un tri sévère est effectué afin d'éliminer les raisins ne présentant pas un état sanitaire ou un degré de maturité satisfaisant - Vendanges manuelles.
VINIFICATION :	Eraflage total – Foulage léger - Cuves inox et bétons équipées d'une régulation thermique individuelle (28° C max) – Micro-oxygénation sous marc – Fermentation malolactique en cuve.
ELEVAGE :	Effectué dans un chai climatisé avec un contrôle de l'hygrométrie. Chêne français (50% un vin, 50% deux vins)
RENDEMENT :	40 hectolitres/hectare
PRODUCTION :	Environ 2500 caisses
COMMERCIALISATION :	Négoce bordelais, clientèle particulière
PROPRIETAIRE :	SARL FONGABAN

*Contact : Pierre TAÏX – Fongaban – 33570 PUISSEGUIN
Tél : 05 57 74 54 07
Fax : 05 57 74 50 97*