



PIERRE RAOUX  
WINE SELECTION

# CHATEAU LES FERMENTAUX - AOC BORDEAUX -

Cette propriété de charme surplombe la rive droite de l'estuaire de la Gironde. Les Fermentaux est le nom du lieu dit où se situent les bâtiments de la propriété.

A quelques kilomètres de là, la ville de Blaye, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, est une ancienne citadelle fortifiée du XVII<sup>ème</sup> siècle commandée par Louis XIV à l'ingénieur militaire Vauban afin de préserver la sécurité du Port de Bordeaux.

## ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Bordeaux
Cépages:	70% Merlot – 25% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc
Superficie:	20 hectares
Terroir:	Sablonneux
Age de la Vigne:	10 à 20 ans

## CONCEPTION

Viticulture:	Travail drastique de la vigne tout au long de l'année : taille, palissage, désherbage, traitements phytosanitaires. Vendanges vertes pour une meilleure maturité des fruits. Vendanges à la machine.
Vinification:	Traditionnelle dans des cuves inox pendant 3 semaines avec un contrôle permanent des températures.
Elevage:	Cuverie inox.
Mise en Bouteilles:	Au Château Les Fermentaux.

## DÉGUSTATION

Robe:	Grenat très profond.
Nez:	Bouquet de cerise noire alléchant et charmeur avec des caractéristiques de sous bois.
Bouche:	Belle harmonie en bouche dotée d'une matière riche et équilibrée avec des tannins ronds et soyeux.
Temps de Garde:	Bon potentiel, de 3 à 4 ans.



MÉDAILLE



OR Gilbert&Gaillard.