



## Château Fombrauge



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Saint-Émilion Grand Cru | Bordeaux



### Cépages

Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)



### Producteur

Bernard Magrez à Saint-Christophe-des-Bardes (33330)



### Commentaire

Fons Brogiera : source entourée de bruyères... C'est ainsi qu'apparaît pour la première fois le nom de Fombrauge qui, depuis 6 siècles incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint Emilion. De la famille Canolle, au XVème siècle à Bernard Magrez, six familles se sont succédées aux destinées de Château Fombrauge, procurant ainsi au domaine qui a connu sa première vendange en 1599, une stabilité incomparable et une âme de pionnier inégalée. Découvrez ce Grand Cru Classé, plus grand domaine de Saint-Emilion et témoin de l'Histoire de France.



### Dégustation

La robe est sombre, limpide et intense, dotée d'une très belle couleur. Le nez est flatteur ondulant autour d'une trame fruitée et florale. On perçoit particulièrement des notes de fruits rouges tels que les cerises noires, les mûres et le sureau. En bouche, le vin est immédiatement délicieusement parfumé. Le gout est très fruité et la texture est moelleuse. Au fur et à mesure, les arômes se développent pour une dégustation de plus en plus intense et profonde.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Caisse bois de 6 - 2019  
Bouteille (75cl) - Caisse bois de 6 - 2018