

CHATEAU FONGABAN

Castillon - Côtes de Bordeaux

Label Agriculture biologique à partir du 2013

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire Exploitant : Sarl FONGABAN

Gérant : Pierre TAIX

Superficie : 34 hectares

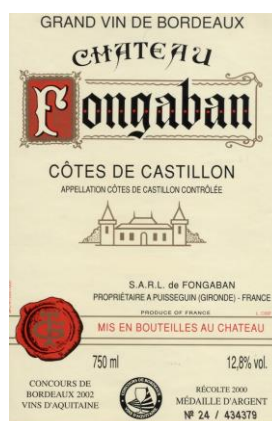
Age moyen du vignoble : 20 ans

Sol : terroir argilo-calcaire sur fond de calcaire

Encépagement : 90% Merlot
10% Cabernet Franc

Vendanges : mécaniques

Elevage : 18 mois environ en barriques de chêne français



HISTORIQUE

A quelques kilomètres de Saint-Emilion se dresse le Château FONGABAN dont les origines remontent au XVIIème siècle.

Le terroir du vignoble est caractéristique des deux grandes **Appellations d'Origines Contrôlées Puisseguin Saint Emilion et Côtes de Castillon** qui aujourd'hui se confondent dans la commune de Puisseguin où sont maintenant implantés 34 hectares de cépages Merlots et Cabernets Francs sur un sol argilo-calcaire parfaitement adapté à la culture de la vigne.

RECOMPENSES

2013

Médaille OR : Concours des Vins Aquitaine 2015

2011

Médaille OR : Concours Général Agricole Paris 2013
Médaille ARGENT : Concours des Vins Aquitaine 2013
1 étoile ★ GUIDE HACHETTE 2015

2012

Médaille d'ARGENT : Los Angeles International Wine Competition 2015
Mentionné GUIDE HACHETTE 2016

2010

Médaille BRONZE : Concours Général Agricole Paris 2012
♥ GUIDE HACHETTE 2014 ★★

DONNEES LOGISTIQUES

Poids Brut : 1,5 kg

Volume : 75 cl

Hauteur : 30 cm

Diamètre : 7 cm

Type : carton

Poids Brut : 8,5 kg

Nombre UVC : 6

Longueur : 31 cm

Largeur : 23,5 cm

Hauteur : 16 cm

Poids brut : 850 kg

Nombre UVC : 600

Nbre couches/palette : 4

Nbre colis/couche : 25

Longueur : 120 cm

Largeur : 80 cm

Hauteur : 150 cm