



CHASSAGNOUX
PÈRE & FILLE

CHÂTEAU RENARD

Mondésir



PRODUCTEUR : Xavier CHASSAGNOUX

APPELLATION : FRONSAC (AOP)

COMMUNE : La Rivière (33 Gironde)

SUPERFICIE : 3 hectares

RENDEMENT : de 40 Hl/Ha

SOL : argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : 100% Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 Ans

CULTURE : Travail de sol raisonné, pas d'herbicide depuis 1998

VINIFICATION : Vendanges manuelles
Tri manuel et automatique
Pressurage pneumatique
Cuves thermo régulées
Fermentation et macération (18 à 30 jours)

ELEVAGE : 35% barriques neuves, 65% barrique de 1 vin

PRODUCTION : 15 000 Bouteilles

CONDITIONNEMENT : Bouteille traditionnelle, capsule personnalisée

DÉGUSTATION : Concentration, élégance, complexité aromatique, tanins ronds et puissants à la fois. Ce Fronsac équilibré et de caractère s'ouvrira entre 5 et 12 ans. Servir à 18 ° sur viandes rouges, gibier et fromages de caractère.

HVE Niveau 3 depuis le millésime 2018
En conversion biologique