

Château Fonréaud  
LE CYGNE

**Le Millésime / Vintage 2019**



**Assemblage / Blend** : Sauvignon blanc : 60%, Sémillon : 25%, Muscadelle : 15%

**Date de Vendange / Harvest period** : du 9 au 20 Septembre / 9th to 20th September

**Rendement / Yield** : 32 hl/ha

**Degré / Alcohol degree** : 13,5 %vol

**Elevage / Ageing** : 45% barriques neuves / 45% new Oak barrels

**Production Grand Vin** : 15 000 bouteilles / bottles

**Conditionnement / Conditioning** : Bouteille tradition

**Oenologue / Oenologist** : Antoine Medeville

**Un millésime dense et élégant / A dense and elegant Vintage**

Des conditions climatiques exceptionnelles ont donné au millésime son caractère :

Un Hiver peu pluvieux avec de fortes variations de température mène à un début de floraison le 5 juin, La vigne pousse lentement. L'été est sec et très chaud : Trois mois d'été sans eau. Nos sous-sols argilo-calcaires ont été salutaires en évitant à nos vignes le stress hydrique qui aurait pu être induit par ces conditions. Cet été nous a permis d'obtenir de petits raisins très aromatiques et concentrés. La véraison a été rapide et uniforme. Le résultat fut une superbe qualité de vendange.

Comme tous les ans, nous avons vendangé par tries, pour ne ramasser que les fruits à maturité optimale. L'élevage sur lies, en barriques, donnera à ce vin une belle sucrosité et une aptitude au vieillissement tout à fait exceptionnelle.

Au final, nous avons des vins avec un superbe toucher, du volume, de la sucrosité et de la tension à la fois fins et aromatiques.

Exceptional weather conditions gave the vintage its character:

A dry winter with strong temperature variations leads to the beginning of flowering on June 5, the vine grows slowly. Summer is dry and very hot: Three months of summer without water. Our clay-limestone basements were beneficial in avoiding water stress for our vines which could have been induced by these conditions. This summer allowed us to pick very aromatic and concentrated small grapes. The veraison was fast and uniform. The result was a superb quality of harvest.

Like every year, we have harvested by "tries", to pick only fruits at optimum maturity. The ageing on lees, in barrels, will give this wine a nice sweetness and a quite exceptional aptitude for aging.

In the end, we obtained wines with a superb touch, volume, sweetness, freshness, both fine and aromatic.