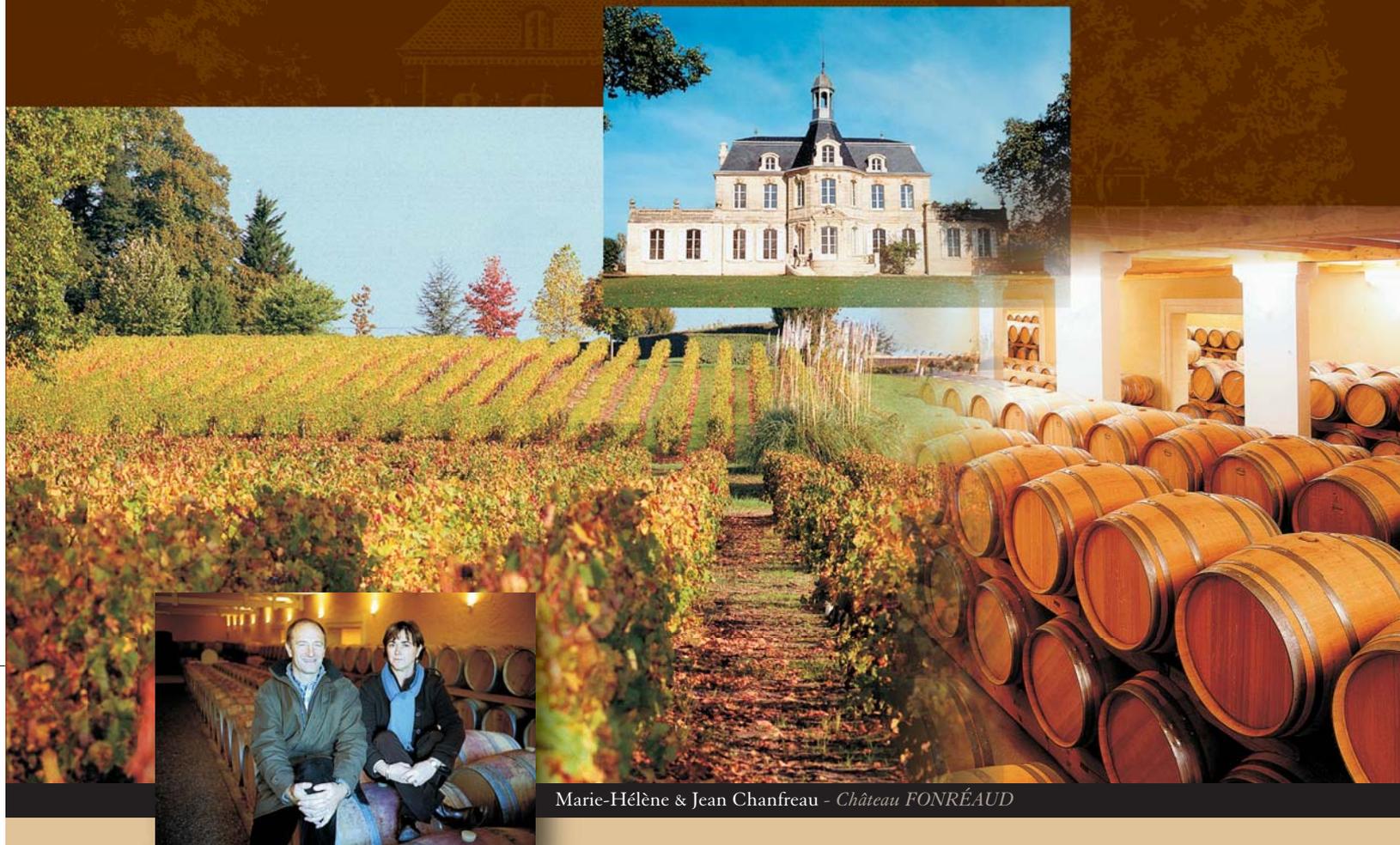


# CHÂTEAU FONRÉAUD

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

LISTRAC-MÉDOC



Marie-Hélène & Jean Chanfreau - Château FONRÉAUD

Le nom « Fonréaud », autrefois « Font-réaux » signifie « Fontaine Royale ». La légende veut qu'un roi d'Angleterre se soit arrêté là au XI<sup>e</sup> siècle, y trouvant une source pour se désaltérer. Mais la source fraîche qui jaillit dans son parc est peut-être seule à l'origine de ce nom.

Achévé en 1855, le château, construit sur les plans de l'architecte Garros, vous séduira par son architecture d'une grande élégance.

Fin 1962, Léo Chanfreau, séduit par les lieux, achète le domaine et décide de s'y installer avec sa famille.

Aujourd'hui, Jean et Marie-Hélène Chanfreau ainsi que Caroline Chanfreau-Philippon poursuivent son œuvre.

Au fil des années, le vignoble a été amélioré sans cesse : Les Cabernet sauvignon produisent un grand vin très classique, la touche du Petit-Verdot apporte des notes épicées et renforce le fruité intense de ses Merlots. Ce grand vin, classé Cru Bourgeois Supérieur, possède un caractère affirmé.



The name Fonreaud that used to be spelt "Font Reaux" means "Royal Spring". According to legend, a king of England stopped on this spot in the XI<sup>th</sup> century to quench his thirst at a spring that he found there. But perhaps the name is owed simply to the existence of a pleasant cold-water spring in the park.

The chateau was built in 1855 by Henri Le Blanc de Mauvesin according to plans drawn by the architect Garros. It will charm you by the elegance of its architecture.

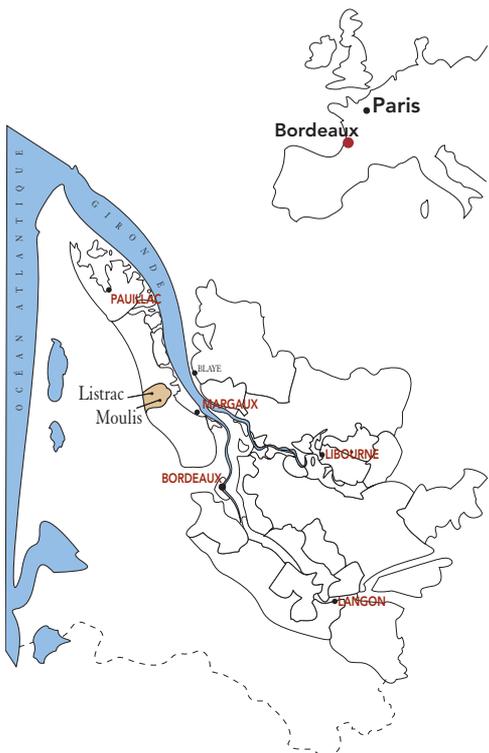
Leo Chanfreau bought the estate in 1962. Today Jean and Marie-Helene Chanfreau and Caroline Chanfreau-Philippon are carrying on his work.

Year after year, the vineyard has been improved: the Cabernet Sauvignon produces a very classical wine, the hint of Petit Verdot adds spicy notes and intensifies the fruity taste of the Merlot. This great wine, Cru Bourgeois Supérieur, has true character.

# CHÂTEAU FONRÉAUD

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

LISTRAC-MÉDOC



**APPELLATION**  
Listrac-Médoc

**PROPRIÉTAIRES**  
Famille Chanfreau

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE**  
32 hectares d'un seul tenant

**TERROIR**  
Graves pyrénéennes sur sous-sol calcaire.

**ENCÉPAGEMENT**  
52% Cabernet Sauvignon  
45% Merlot  
3% Petit Verdot

**CONDUITE DU VIGNOBLE**  
La vigne est cultivée dans le plus grand respect de l'équilibre de la plante et de son environnement afin d'obtenir un feuillage bien aéré et une charge régulière de raisins mûrissant doucement au soleil de l'automne. Selon leur nature, les parcelles sont soit enherbées soit labourées.

**VINIFICATION**  
Dès la cueillette, la vendange est l'objet d'une sélection rigoureuse. Après un léger foulage et un égrappage des raisins, le moût est dirigé vers de petites cuves thermo régulées qui permettent un parfait contrôle des fermentations, respectant ainsi l'expression, la richesse et les nuances de chaque parcelle. La durée de cuvaison est de 20 à 25 jours.

**ELEVAGE**  
12 mois en barriques de chêne renouvelées par tiers chaque année  
Mise en bouteilles au château.

**PRODUCTION**  
140 000 bouteilles

**APPELLATION**  
Listrac-Médoc

**OWNERS**  
Chanfreau Family

**SURFACE AREA**  
32 hectares in a single block

**TERROIR**  
Gravelly Pyrenean soil covering a limestone subsoil.

**GRAPE VARIETIES**  
52 % Cabernet Sauvignon  
45 % Merlot  
3 % Petit Verdot

**VINE-GROWING**  
Vine care constantly ensures that a balance is maintained between the plant and its environment, in view of achieving well-aired foliage and a regular load of grapes which gradually ripen in the sunshine. Depending on their nature, the parcels are either ploughed or grassed over between the rows.

**VINIFICATION**  
A strict selection of the parcels and the grapes takes place during the harvest. After a gentle crushing and destemming of the grapes, the must is put into small thermoregulated vats ensuring that the fermentations are perfectly controlled, bringing out the expression, the richness and the nuances of each plot. The vatting period lasts 20 to 25 days depending on the vintage.

**AGEING**  
Maturing lasts around 12 months in merrian oak barrels, a 1/3 of which are replaced each year. We then undertake the final blending before bottling at the chateau.

**PRODUCTION**  
140 000 bottles

## CHÂTEAU FONRÉAUD

Adresse / Address : 33480 LISTRAC-MEDOC - Téléphone / Phone : 00 33 (0) 5 56 58 02 43 - Télécopie / Fax : 00 33 (0) 5 56 58 04 33  
E-mail : vignobles.chanfreau@wanadoo.fr - Web Site: www.chateau-fonreaud.com