

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Petit Fourney

Saint-Emilion

 VISITE

 DÉGUSTATION



— Vignoble

 SURFACE
32 ha

 CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 14 %, Cabernet Sauvignon 5 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
35

— Pays de commercialisation

BELGIQUE
CANADA
FRANCE

JAPON
ROYAUME-UNI
DANEMARK

— Vinification

 VENDANGES
Mécaniques

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Vignoble de 5,5 hectares est planté sur un sol limono-siliceux avec un sous-sol de crasse ferrique. L'encépagement est composé de Merlot à 80% et à 20% de Cabernet Franc. Dans le Chai, l'objectif est de vous proposer un Saint Emilion, bon et agréable, à la fois. Élégant et accessible. Pour ce faire, nous avons opté pour une vinification la plus traditionnelle possible, mais qui bénéficie des critères de sélection et de tri d'un grand cru. Vinifié dans des cuves traditionnelles revêtues époxy, nous réalisons une macération pré-fermentaire qui a pour but d'extraire les arômes de fruits frais.

Adresse

PETIT FOURNEY
Château Fourney
33330 saint pey d'Armens
Tél : 05 57 56 10 20

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Contact à la propriété

Beauchene Stéphane
Tél : 05 57 56 10 20