LES VINS DE SAINT-EMILION

# Château Fourney

Saint-Emilion Grand Cru




## Vignoble

**SURFACE**
23 ha

**TYPES DE SOLS**
Sols Argilo-limoneux

**CÉPAGES**
Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %

**AGE MOYEN DES VIGNES**
35

## Vinification

**VENDANGES**
Mécaniques

**TYPES DE CUVES**
Béton

**ELEVAGE**
Barriques 1 vin et plus 50 %
Barriques neuves 50 %

**PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE**
1035 hectolitres

## Pays de commercialisation

BELGIQUE
CHINE
DANEMARK
ETATS-UNIS
FRANCE
HONG-KONG
JAPON
SUISSE
ALLEMAGNE

## Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Planté sur un sol de limons et de silices sur un sous-sol calcaire, le Vignoble du Château Fourney est composé de 80 % Merlot, 20% Cabernet Franc. Les vignes ont une moyenne d'âge de 35 ans. Nous avons une méthode de taille qui permet à la vigne de développer ses défenses naturelles, entrainant une baisse significative des traitements jusqu'alors utilisés. Par ailleurs, nous constatons un développement important de la variété végétale et d'insectes dans notre vignoble. Nous utilisons seulement des engrais organiques. Depuis 2019,la propriété est certifiée HVE niveau 3, pour son respect de l'environnement. Le Château Fourney est vinifié dans des cuves en ciment revêtues de résine époxy. Chacune d'elle dispose de son propre système de contrôle de température et parallèlement de sa propre station de micro-oxygénation. Elevage en barrique pendant 12 mois. Nous veillons à élaborer des vins fruités, équilibrés et élégants à chaque millésime.

## Adresse

CHÂTEAU FOURNEY
CHATEAU FOURNEY
33330 SAINT PEY D'ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20
Fax : 05 57 47 10 50

## Ouverture

**Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre**

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

## Contact à la propriété

Beauchene Stéphane
CHATEAU FOURNEY
33330 SAINT PEY D'ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20