

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Osage

Saint-Emilion Grand Cru



— Vignoble



SURFACE
2 ha



TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires



CÉPAGES
Merlot 100 %



AGE MOYEN DES VIGNES
45

— Pays de commercialisation

CHINE
FRANCE
HONG-KONG

JAPON
SUISSE
ALLEMAGNE

— Vinification



VENDANGES
Manuelles



TYPES DE CUVES
Béton



ELEVAGE
Barriques neuves 100 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
3330 bouteilles

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Effeillage à la main côté soleil levant- Rendements limités de 22.5 hl / hectare- Au chai, nous travaillons ce vin dans le but d'obtenir le meilleur équilibre – Macération pré-fermentaire – emploi de levures sélectionnées- durée de macération 4 semaines – Fermentation malolactique en barrique. Osage est un arbre originaire d'Amérique du Nord. Le bois de cet arbre est reconnu pour ces caractéristiques physiques remarquables à savoir la souplesse et la puissance. Son absence de veines et la densité de son grain lui confère enfin une élégance rare.

Adresse

OSAGE
Château Fourney
33330 ST PEY D ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20
Fax : 05 57 47 10 50

Ouverture

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

Contact à la propriété

Beauchene Stéphane
Château Fourney
B.P.23
33330 ST PEY D ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20
Portable : 0686301664