

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