



DOMAINES FABRE

Château La Tonnelle

Vertheuil

Appellation : Haut-Médoc

Classification : Cru Bourgeois



Historique : Le Château LA TONNELLE est planté sur le lieu-dit « La Tonnelle » qui faisait partie de la très belle propriété de Picourneau au siècle dernier. En 1850, Feret parle de ce cru déjà renommé puis confirmé Cru Bourgeois en 1875 avec 80 tonneaux de production. Propriétaire depuis 1982, la famille Fabre a reconstitué le vignoble et construit de nouveaux chais pour lui redonner son rang.

Géologie et sols : Le sol est constitué de petites graves pyrénéennes. Le sous-sol est formé de graves argileuses profondes.

Vignoble / cépage : Les vignes sont plantées sur la partie haute de la commune de VERTHEUIL, plateau où les vignobles existent depuis des temps immémoriaux.

Superficie : 29 hectares.

Cépages : 60% cabernet sauvignon, 35% merlot noir, 5% petit verdot. Les plus vieilles plantations ont 50 ans avec une moyenne de 28 ans.

Maîtrise de la production : effeuillage, enherbement. Taille en guyot double. Vendange manuelle et mécanique pour une récolte optimum.

Vinification : Cuvier adapté à la vinification des vins rouges de notre région.

2 à 3 remontages quotidiens au cours des vinifications contribuent au suivi des fermentations. Macérations de 3-4 semaines. La Micro-oxygénation effectuée en cuve permet de renforcer la structure tannique et d'intensifier la couleur du Château LA TONNELLE.

Elevage : Elevage de 12 mois en chêne. Afin de clarifier les vins et leur apporter l'oxygène nécessaire à leur élevage, des soutirages sont planifiés en fonction des dégustations effectuées par notre équipe technique.

Caractéristiques vin / Dégustation : Les vins du Château La Tonnelle présentent une robe soutenue et un nez expressif de fruits rouges et noirs. L'attaque est ample et souple, la bouche fruitée avec un boisé délicat, légèrement toasté. Finale longue, soyeuse, sur le fruit. Après quelques années, les tanins s'estompent et laissent place à un ensemble charmeur.

Accords mets / vin : Magret de canard, viandes rouges grillées, fromages.

Conditionnements : Bouteille, demi-bouteille, magnum, Double Magnum

Cuvée Réserve aux Investisseurs : Une Cuvée issue de nos plus vieilles vignes est disponible en bouteilles pour les Investisseurs de notre GFA Investisseurs. Ce vin puissant et complexe présente une structure tannique de forte densité tout en conservant un fruit expressif. Cette cuvée est livrée exclusivement en caisses bois.