



DOMAINES FABRE

Château Le Chêne

Vertheuil.

Appellation : Haut-Médoc

Historique : En 1982, Le Château LE CHENE rejoint le giron des propriétés gérées par les Domaines FABRE.

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

Vignoble / cépage : Superficie : 29 hectares.

Cépages : 55% cabernet sauvignon, 40% merlot noir, 5% petit verdot.

Age moyen du vignoble : 28 ans.

Maîtrise de la production : Effeuilage, enherbement. Conduite du vignoble avec taille guyot double. Récolte manuelle et mécanique pour une flexibilité optimum.

Vinification : Eraflage total de la vendange. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures de vinification et remontages fréquents pour apporter structure et complexité. Micro-oxygénation bénéfique pour fixer la couleur et apporter du gras en milieu de bouche.

Elevage : L'élevage est réalisée en chêne durant une dizaine de mois, selon les millésimes. 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 : Couleur rubis profonde. Nez riche aux arômes de fraises, cassis et épices mélangées. Structure ample, d'une belle sucrosité avec de nombreux tanins souples. Finale longue et agréable. Vin délicat. Agréable dans sa jeunesse pour son fruité.

Accords mets / vin : Viandes blanches, volailles, charcuteries, fromages doux.

Conditionnements : Bouteilles, demi-bouteille ; magnum.

