

Château Padarnac 2018

Propriété de 5 ha du Château Fonbadet. Travail du sol par labours, drainage naturel, culture de la vigne en lutte raisonnée. Vendanges manuelles avec deux tris sélectifs sur tapis. Vinification avec éraflage total et foulage léger. Maîtrise des températures en cuves thermo-régulées. Pendant la fermentation alcoolique, remontages journaliers. Écoulage après macération de 28 à 35 jours. Pressurage des marcs avec un pressoir vertical. Assemblage en décembre sur dégustation sélective. Élevage 18 mois en barriques (15% en bois neuf selon les millésimes). Ouillage régulier des barriques, soutirages traditionnels et collage au blanc d'œuf.

Accompagnements : Agneau, ragoût, entrecôtes grillées aux sarments.

"Château Padarnac a une robe rouge foncé, le nez est impressionnant d'arômes : fruits plutôt noirs, cerise et une touche de menthe ou menthol. En bouche, l'attaque est puissante où les saveurs se mêlent. C'est un vin doté d'un excellent équilibre. Très rond en bouche et très savoureux."

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Pauillac**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot et Malbec**

Contenance : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Château Fonbadet

Au nord du petit village de Saint Lambert, le Château Fonbadet occupe un terroir de choix enclavé entre les plus grands crus classés de l'appellation Pauillac : Château Mouton Rothschild, Château Latour, Château Lynch Bages, Château Pichon Longueville. Le terroir du Château Fonbadet possède les mêmes arguments d'excellence que ses prestigieux voisins : croupes de graves garonnaises où la vigne s'enracine profondément, drainage naturel, ensoleillement optimal, proximité du fleuve et de son micro climat bienfaisant. Traité avec un grand respect, le vignoble de 20 ha âgé en moyenne de 50 ans, produit une récolte très maîtrisée dans le respect du terroir. Château Fonbadet est sans conteste l'un des fleurons de l'appellation Pauillac.

Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot et Malbec. Le Château Fonbadet est une propriété familiale, aujourd'hui gérée par Pascale Peyronie.

