

Château Fougas

Un peu plus de 21 hectares pour ce terroir de plateau d'un seul tenant autour de la bâtisse du XVIII^e S., constitué d'argiles ferrugineuses bleues et rouges mêlées à des sables et des graves sur un soubassement calcaire de molasses du Fronsadais. Les argiles de surface confèrent aux vins fraîcheur, souplesse et raffinement des tannins, le calcaire de soubassement... l'équilibre.

Des vins « marqués » par le terroir, c'est ce que Jean-Yves et Michèle Béchet ont voulu pour leurs vins. Dès 2007, les vins sont produits selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, date de la conversion et les efforts se poursuivent jusqu'à s'engager en biodynamie en 2009.

Ainsi Château Maldoror et Château Fougas Forces de Vie, témoignent de cette détermination qu'ont les Béchet pour produire leurs vins conformément à leur éthique, dans le respect de ceux qui les dégustent et le souci de la transmission d'une terre saine et vivante.

« Pour nos vins nous voulons une expression de Terroir, nous recherchons la violette plutôt que le goudron et le raffiné plus que le concentré. Loin de la mode mais près de la terre ... »

Œnologue-conseil : *Thomas Duclos*

Vignoble certifié en agriculture biologique et biodynamie.

Château Fougas Maldoror

AOC Côtes de Bourg

Sol : Argiles sablo-graveleuses sur soubassement calcaire de molasses du Fronsadais.

Encépagement : 75 % Merlot, 25 % Cabernet sauvignon.

Elevage : 18 mois en barriques.

Château Fougas Forces de Vie

AOC Côtes de Bourg

Sol : Argiles sablo-graveleuses sur soubassement calcaire de molasses du Fronsadais.

Encépagement : 95 % Merlot, 5 % Cabernet sauvignon.

Elevage : 18 mois en barriques.

« Nous voulons une
expression de Terroir »



Contact : Jean-Yves et Michèle BECHET, Propriétaires, vigneron.

Château Fougas

33710 LANSAC - France

Tél. 33 (0)5 57 68 42 15 – contact@fougas.fr

www.fougas.fr