



# CHATEAU FAGE

GRAND VIN DE BORDEAUX - GRAVES DE VAYRES



## ROUGE FUT 2007

<b>COULEUR</b>	<b>ROUGE</b>
<b>CEPAGES</b>	<b>80% merlot 15%cabernet 5% malbec</b>
<b>APPELATION</b>	<b>GRAVES DE VAYRES</b>
<b>MILLESIME</b>	<b>2007</b>
	<b>MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU</b>

### VIGNOBLE

Terroir	ARGILO CALCAIRE
Date de récolte	Fin septembre / début octobre 2007
Age moyen	26 ans

### VINIFICATION

Méthode	traditionnelle avec égrappage
Température	25°
Durée	15 jours
Fermentation malolactique	oui

### FUT

Fabricant (tonnelier)	Boutes et Radoux
Age des fûts	2 à 5 ans
Type de bois	France (Allier) et Hongrois
Intensité du brûlage	Moyenne +
Durée de l'élevage	12 mois

### BOUTEILLE

Type	Bx tradition
Date de mise en bouteille	Juillet 2009
Potentiel de garde	8/10 ans
Taille du bouchon	44x24
Matériau du bouchon	liège

### ANALYSES CHIMIQUES

Degré	12.10
Sucre	1.90
Acidité totale	3.60
Acidité volatile	0.50
SO2 total	139mg/l
SO2 libre	32mg/l

### COMMENTAIRE

Un vin d'une belle robe avec des reflets intenses, très aromatique, très élégant, avec des tanins bien présents et un corps équilibré.