



➤ L'Exploitation

Créée en 2016 par Amélie et Fabien FAGET, viticulteurs. Sur les bords de l'Estuaire de la Gironde, les vignes de La Fleur Saint Bonnet s'étendent sur 6.5 ha.

Appellation : AOC MEDOC

Terroir : sablo-graveleux sur socle argileux

Age moyen du vignoble : 15 ans

Certification Environnementale : AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine), HVE.

Production de 45 000 bouteilles

➤ Vinification

Notre chai de vinification est équipé de cuves thermorégulées qui permettent une parfaite maîtrise des températures de macération.

Aussi, la technique du pigeage manuel est réalisée lors de la vinification afin d'extraire en douceur les tanins du raisin.

Les macérations durent de 21 à 35 jours en fonction de la dégustation. Les températures post-fermentaires sont maintenues entre 28°C et 30°C selon les besoins. L'élevage dure de 12 à 15 mois.

➤ Typicité du vin

Robe rouge rubis

Nez délicat avec des notes de fruits noirs (cerise noire, myrtille).

Structure élégante avec une belle rondeur en bouche. Texture en bouche agréable, bien équilibré

➤ Assemblage

60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon

Fabien et Amélie FAGET (Viticulteurs) - VIGNOBLES FAGET

13 route de Lesparre - 33340 ST CHRISTOLY DE MEDOC

vignoblesfaget@gmail.com - 06.87.17.86.30 / 06.85.68.24.79

www.vignobles-faget.fr