

# Château Fonsèche

## AOC Haut-Médoc






DOMAINES FABRE  
BORDEAUX - FRANCE

### History

Château Fonsèche is produced from the young vines of the property (average age under 15 years). The vineyard is located on fine gravel and clayey-lime soils.



### Tasting notes

-  Clear garnet red  
Shiny colour
-  Fruit-forward nose typical of Haut-Médoc wines.  
Red fruit and spices bouquet.
-  Fine and velvety tannins associated with red and black fruit notes.  
Oak is well balanced in a soft and round structure.

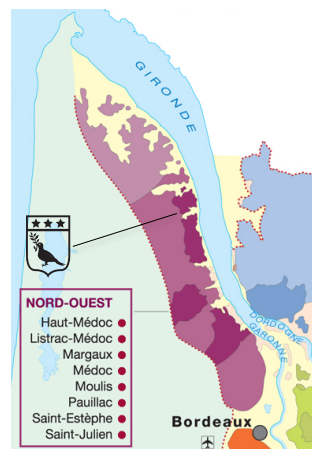
### Details

-  50% Cabernet Sauvignon  
50% Merlot
-  6 months
-  30 minutes
-  16-17°
-  Veal, Chicken, Pork  
Soft cheese.



### AOC Specifics

The Haut-Médoc appellation stretches some 52 km (37 miles) from north to south. It has terroirs of remarkable quality, with a pre-dominance of layers of (essentially Garonne) gravel, deposited in outcrops, these sites are all characterized by their wide diversity. It is the homeland of Cabernet Sauvignon grapes. The vines live on since 2000 years thanks to the passion of the winemakers.



*This easy drinking wine makes a good every day dinner, a 1<sup>st</sup> class meal.*

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, France  
Tel : +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax : +33 (0)5 56 59 57 97  
Email : [info@domaines-fabre.com](mailto:info@domaines-fabre.com) / Site Web : [www.domaines-fabre.com](http://www.domaines-fabre.com)





## Château Fonsèche AOC Haut-Médoc

### « Château Fonsèche 2017 »

IWA SPAIN 2019 : Argent/Silver

GILBERT&GAILLARD 2019 : Or/Gold

BERLINER WEIN TROPHY 2019 : Or/Gold

### « Château Fonsèche 2016 »

ASIA WINE TROPHY 2018 : Or/Gold

PORTUGAL WINE TROPHY 2018 : Or/Gold

CATAVINUM 2019 : Argent/Silver

IWA SPAIN 2019 : Argent/Silver

### « Château Fonsèche 2015 »

CATAVINUM 2018 : Argent/Silver

AWC VIENNA 2018 : Argent/Silver

PORTUGAL WINE TROPHY 2018 : Or/Gold

### « Château Fonsèche 2013 »

CATAVINUM 2016 : Argent/Silver

Gilbert&Gaillard 2016 : Or/Gold

« Robe grenat légèrement évoluée. Nez épanoui de fraises mûres, touche réglissée presque mentholée. En bouche, un vin à l'attaque un peu mince qui fait preuve de plus de présence à l'évolution. La finale est parfumée ».

### « Château Fonsèche 2012 »

Berliner Wein Trophy 2014 : Or/Gold

Monde Sélection Bruxelles 2015 : Or/Gold

AWC Vienna 2014 : Argent/Silver

Asia Wine Trophy 2014 : Argent/Silver

Catavinum 2015 : Argent/Silver

Gilbert&Gaillard 2015 : Or/Gold

« Robe soutenue, reflets grenat. Nez boisé végétal sur fond de fruits rouges et noirs mûrs. La matière est fluide. »

SÉLECTION EVERYDAY BORDEAUX 2017 UK - CIVB

