



**SITUATION et GEOLOGIE :**

Commune de Fronsac, AOC Canon Fronsac  
Argile - Grès molasse du Fronsadais.

**HISTOIRE :**

Acquisition en 1969 par Alain et Danièle Roux de cet ancien Relais de poste sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle, visité et occupé par Hugues CAPET.

**ENCEPAGEMENT :**

80 % de Merlot, 15 % de Cabernet-Sauvignon.

**VENDANGES MECANIQUES :**

Récolte par sélection des parcelles - Maturité contrôlée.

**CUVAISON :**

Cuve béton émaillé et thermorégulation.

**ELEVAGE :**

Barrique de chêne - 12 à 15 mois

**CARACTERISTIQUES :**

Vin assez tendre en attaque, fruité, élégant, la matière bien galbée, souple avec des tanins fondus, ronds.

Visites tous les jours ouvrables sur rendez-vous...

**PRODUCTION :**

Rendement moyen : 30 000 bouteilles  
Superficie : 4 ha sur un ensemble de 40 ha.  
Age moyen des vignes : 30 ans