

Château La Fortune est un Margaux flatteur, tant par son bouquet élégant et complexe, mariant les fruits rouges mûrs à un boisé bien intégré, que par sa chair agréable, ample, soutenue par des tanins bien extraits et enrobés.

« Château La Fortune, terroir d'exception, finesse et fraîcheur typiques des zones graveleuses sur des sous-sols calcaires, un vin charmeur. »

Michel Rolland



Surface : 2,6ha

Sol : Sablo-graveleux avec lentilles d'argiles.

Age moyen des vignes : 50 ans

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

Densité : 10 000 pieds/Ha

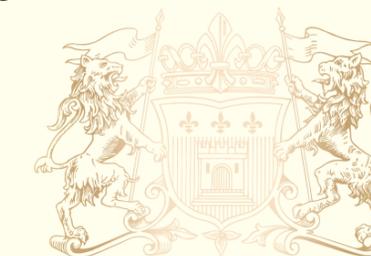
Vendanges : Manuelles afin de respecter le terroir et l'identité de nos raisins.

Vinification : Traditionnelle avec une Macération pré-fermentaire à froid.

Pigeage et macération raisonnée en petites cuves.



CRU BOURGEOIS



Château la Fortune
MARGAUX

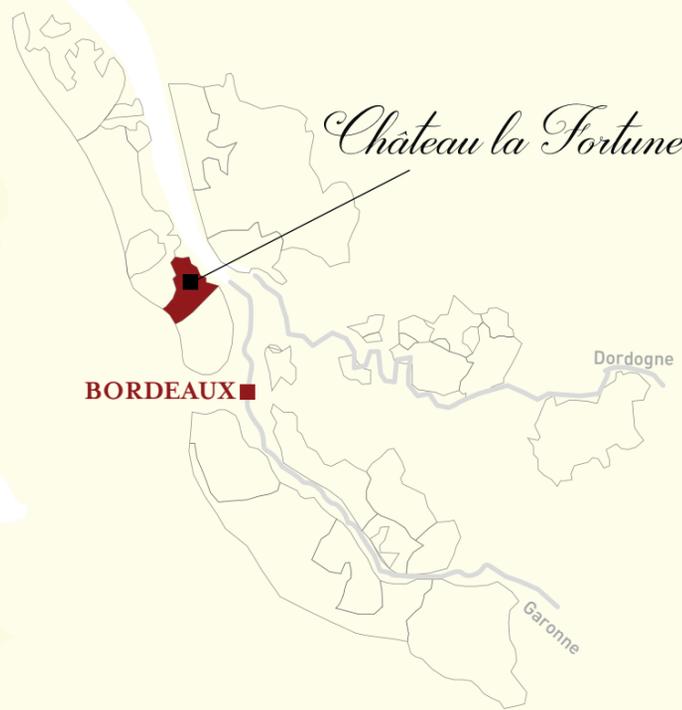
GRAND VIN DE BORDEAUX



Margaux, TERRE D'EXCEPTION

Les vignes du Château La Fortune sont parfaitement exposées et bénéficient d'un terroir de qualité. Vous pouvez les apercevoir juste à la droite de la Route des Châteaux lorsque vous quittez le village de Margaux en direction de Pauillac.

Le terroir de Margaux est un trésor inestimable. Il est constitué de croupes de graves d'origine pyrénéenne et garonnaise, à la différence des autres appellations médocaines. Les graves, éléments assez gros, ne retiennent pas l'eau. Cette géographie vallonnée et cette géologie particulière favorisent le drainage des sols.



du cousu main à MARGAUX

LE CARACTÈRE ET L'ÉLÉGANCE

Le Château la Fortune est digne des plus grands, il a du caractère et de l'élégance...

Depuis le millésime 2014, Château la Fortune a rejoint les propriétés de la famille Helfrich, reconnue dans le monde du vin grâce à son savoir-faire et à son expérience depuis 2 générations.

L'œnologue Vincent Cachau et son équipe font un travail sur mesure pour obtenir un vin d'exception. Accompagnée de Michel Rolland, cette équipe au talent certain, nous offre un vin de grande qualité plein de finesse.

Le vignoble est composé de Cabernet-Sauvignon et de Merlot. Le travail est adapté et optimisé pour obtenir les meilleurs raisins possibles: taille traditionnelle, apport spécifique selon le pied, vendanges en vert. Pour compléter ce travail de précision, les vendanges sont réalisées à la main.

Le chai du Château la Fortune est un petit bâtiment carré très fonctionnel pourvu d'une réception avec tri de vendange parfait et d'un espace de 6 cuves de 50 hectolitres thermiquement régulées. Chacune d'entre elles est munie d'une ouverture au sommet pour le pigeage, le tout couronné par une petite cave de vieillissement capable d'accueillir environ 50 fûts.

Margaux