



**Le temps d'un millésime,**  
devenez vigneron Bordelais sur un terroir en bio & en biodynamie

**Jean-Yves BECHET,**  
créateur en 1982 de la location de pieds de vigne

Grand Vin de Bordeaux



Par plaisir du vin  
**& de la vigne**

Pour constituer  
**ma cave**

Pour offrir

Pour marquer **un événement**

**Vivez une expérience extraordinaire de la naissance de votre vin, jusqu'à sa dégustation à votre table**

### **MES AVANTAGES**

**Je participe à l'histoire de mon millésime 2019** de sa naissance dans les vignes en 2018 jusqu'à la mise à disposition de mes bouteilles.

**Je reçois mes bouteilles personnalisées** à mon nom ou à celui de mon choix.

**Je suis invité à la grande fête et au repas des vendanges** avec la personne de mon choix.

**Je suis le vigneron privilégié** du vignoble et peut venir à tous moments faire la visite des vignes et des chais ou faire une dégustation.

**Je reçois régulièrement la lettre d'information** « Le cep de Vigne » par courrier postal ou par Email.

**J'ai accès à mon espace privé** et participe à la vie du vignoble sur le site [www.fogas.com](http://www.fogas.com) ainsi que sur Facebook, twitter & Instagram.

**Je parraine un ami** qui loue pour le même millésime, et je reçois en cadeau un magnum de Château Fogas en même temps que ma récolte.

# CHÂTEAU FOUGAS

## 2019

Un vin de Terroir Exceptionnel gorgé de Nature & de Minéralité  
**JE CHOISIS MA CUVÉE**



### CHÂTEAU FOUGAS ORGANIC

*L'élégant*

Ce vin gourmand et chaleureux exprime tout le classicisme de son origine Bordelaise.

Assemblage : 40% cabernet sauvignon - 60 % Merlot  
6 à 12 mois d'élevage en barriques

*Livraison : Septembre 2020*



### CHÂTEAU FOUGAS MALDOROR

*Le Racé*

Fleuron de son appellation par la finesse et le raffinement de ses tannins.

Assemblage : 75% merlot  
25 % cabernet sauvignon  
18 mois d'élevage en barriques

*Livraison : Juin 2021*



### CHÂTEAU FOUGAS FORCES DE VIE

*Le Must*

Un vin minéral concentré d'arômes complexes de fleurs et de fruits avec un grand potentiel de vieillissement particulièrement adapté aux grandes fêtes annuelles et aux cadeaux d'anniversaire ou de mariage.

Assemblage : 95% merlot  
5 % cabernet sauvignon  
18 mois d'élevage en barriques

*Livraison : Juin 2021*

## Château Fougas

« 22 hectares, Appellation Côtes de Bourg, situés sur la Rive droite de l'estuaire de la Gironde. Les vignes, s'enracinent dans un sol d'argiles et de graves déposées sur un soubassement calcaire et produisent du Merlot et du Cabernets Sauvignon de grande qualité. Notre philosophie à Fougas est de préserver la terre, la vigne et ses fruits par respect et amour pour nos enfants, la nature et ceux qui dégustent nos vins ».

Jean-Yves et Michèle BECHET,  
Vignerons

## Témoignage de passionnés

« *Le Château Fougas est entré dans notre tradition familiale* »

« Nous avons découvert le concept de location de pieds de vigne grâce à un cadeau. Depuis, nous en avons offert à notre fille, à notre fils, à nos petits enfants.

Au fil des années, le Château Fougas est entré dans notre tradition familiale. »

## LES TEMPS FORTS DE MON VIN

2018

### Naissance de mon millésime

- > Je choisis ma cuvée une ou plusieurs (AOP Côtes de Bourg).
- > Je reçois mon Titre de Propriété et mon Diplôme de Vigneron.
- > Je reçois régulièrement mes lettres d'information : « Le Cep de Vigne ».

15 Août 2019

### Je reçois mon invitation aux vendanges

Septembre 2019

Je participe aux vendanges, à la convivialité du repas, au tri et à l'encuvage de mon vin avec la personne de mon choix.

(Toujours un samedi de la 2<sup>ème</sup> quinzaine de septembre)

Novembre 2019

Mes vins ont terminé leurs fermentations et sont mis en barriques.

Avril 2020 ou 2021

### selon le temps d'élevage en barriques

Je reçois mon courrier pour la préparation de l'étiquetage et de la mise à disposition de mes bouteilles.

Mai / Juin

### Embouteillage puis étiquetage personnalisé de mon vin

Septembre 2020  
fin Juin 2021

### selon la durée d'élevage en barriques de ma cuvée

Mise à disposition de mes bouteilles.