

- > **Domaine** : Vignobles Dorneau
- > **Vigneron** : Patrick et Alice Dorneau
- > **Ville** : Fronsac
- > **Région** : Bordeaux
- > **Appellation(s)** : Fronsac, Canon Fronsac
- > **Surface cultivée** : 25 ha
- > **Vol. de production** : 125 000 btles
- > **Terroir(s)** : Argilo calcaire et molasse du fronsadais



La philosophie du domaine :

C'est à 1500 mètres du village, au milieu d'un paysage singulièrement accidenté pour la région, formé de tertres, plateaux et combes que se situe notre propriété. Ce patrimoine issu de 4 générations est composé de plusieurs vignobles en AOC Fronsac et Canon Fronsac. Notre mode de conduite tant pour les façons culturales que pour l'élaboration de nos vins n'est guidé que par un seul objectif, la qualité. Une remise en question permanente basée sur l'association des nouvelles technologies à l'expérience de la tradition nous conduit aujourd'hui à pouvoir élaborer de grands vins et à s'adapter à la demande de nos divers marchés

Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Notre passion pour notre terroir si privilégié nous amène à le respecter et à être attentif à notre mode de conduite de la vigne. Nous privilégions les travaux manuels sur la vigne et mécaniques pour le sol.

Pour la vinification, après un tri rigoureux de la vendange, nous faisons une macération pré fermentaire à froid et laissons cuver sous microbulage pendant plusieurs semaines en cuverie inox. Le décuvage se fait manuellement.

Nos cabernets restent élevés en cuves ciments, les merlots passent en barriques neuves ou de plusieurs vins de 12 à 16 mois selon les châteaux

Quelques références :

Guide Hachette, Revue des vins de France, Guide Hubert, Decanter ...



NOS VINS

Canon Fronsac Château Roulet
(100% Merlot)

Fronsac Château La Croix
(90% Merlot, 5% Cabernet Franc & 5% Cabernet Sauvignon)

Fronsac Château Pontus
(Merlot 88%, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec)