



## Château Fougas Maldoror

### Une Naissance

Faire naître un Vin d'exception sur un Terroir d'exception, la Cuvée Maldoror est venue au monde en 1993...

Il a suffi de se mettre à l'écoute du Terroir et de le laisser s'exprimer... Une lente maturation d'un savoir faire au service de la Nature...

Dans la vigne une attention soutenue accompagne Maldoror dans sa lente gestation.

Analyse du système racinaire et de l'alimentation des ceps parcelle par parcelle, effeuillage, vendanges en vert... La main de l'homme à chaque étape vient entretenir le Don de la Nature comme pour un enfant à grandir...

Maldoror s'épanouit dans les chais, grâce à un élevage méticuleux en barriques neuves durant 16 à 18 mois et à un assemblage raffiné de merlot et de cabernet sauvignon.

Bois et fruits se marient harmonieusement pour s'exalter l'un l'autre et former un vin aux tanins soyeux et raffinés...

### Une Histoire... Un nom

«Fougas» est en langue d'Oc le nom d'un oiseau de proie, «Maldoror» rend hommage aux «Chants de Maldoror» de Lautréamont, précurseur de la littérature du XX ème siècle.

**...On peut ainsi dire que le vin chante dans la Bouteille....**