



# Château Renard Mondésir

**PROPRIÉTAIRE** Xavier CHASSAGNOUX

**APPELLATION** Fronsac

**COMMUNE** La Rivière

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE** 7,20 hectares

**SOL** Argilo-calcaire et silico-calcaire  
«sable de Renard» sur forte pente

**ENCÉPAGEMENT** 85 % Merlot  
15 % Cabernet Franc

**VINIFICATION** Sélection des parcelles, vendanges manuelles. Eraflage total. Fermentation cuves ciment époxy. Cuvaïson 3 à 4 semaines. Pressurage pneumatique.

**ELEVAGE** En barrique de chêne merrain. 20 à 40% neufs selon millésime. Mise en barrique début novembre, un an d'élevage sous bois.

**PRODUCTION** 2 000 caisses 1<sup>er</sup> vin  
2 000 caisses 2<sup>ème</sup> vin (Château RENARD)

**COMMERCIALISATION** S.A. CHASSAGNOUX et Fils à Libourne et professionnels de place.

**VISITE** Sur rendez-vous

**CONTACT** Xavier CHASSAGNOUX  
33126 La Rivière  
Tél: (33) 05 57 24 96 37  
Fax: (33) 05 57 24 90 18  
E-mail:  
CHATEAU.RENARD.MONDESIR@wanadoo.fr



# Château Renard Mondésir

**A** médée CHASSAGNOUX, le grand-père de Xavier, actuel propriétaire du Château RENARD MONDESIR, aurait très bien pu être viticulteur à FRONSAC dès le début des années 50, tant il aimait les produits de cette région. Il s'est attaché pendant presque un demi siècle à en faire apprécier les saveurs en les commercialisant «dans le Nord» et en Belgique.

*Il faudra attendre 1978 pour que les CHASSAGNOUX posent un pied à LA RIVIERE en y exploitant le Château RENARD MONDESIR, inconnu jusqu'alors.*

*Petite par la taille (7 hectares), RENARD MONDESIR se distingue par la grande diversité de ses sols : sables de «renard», d'où, probablement le nom du château, pieds de côte, et bien entendu, argilo-calcaires.*

*Les vins de RENARD MONDESIR sont d'une grande régularité depuis 1990. L'expérience et l'observation ont aidé Xavier CHASSAGNOUX à maîtriser les rendements pour obtenir les meilleurs raisins au meilleur moment.*

*Suppression des contre-bourgeons, éclaircissage en 2 passages si besoin est, effeuillage deux faces, tris manuels à la vigne et au chai, autant de facteurs qui contribuent à disposer d'un potentiel maximal.*

*La mise en bouteille au château en est l'aboutissement ultime.*

