



CHÂTEAU CARTIER 2014

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

La saison a démarré favorablement avec un débourrement précoce. La floraison a eu lieu au cours d'un mois de juin sec et ensoleillé. L'été a été plus chaotique, frais et orageux. La vigne a pris du retard et la véraison s'est étendue sur une longue période. Dès la fin août, un temps particulièrement chaud s'est installé assez durablement pour aboutir à une arrière-saison inhabituellement douce. Les amplitudes thermiques ont été importantes et favorables à la maturité des pépins et des pellicules. Le temps restant sec, les baies se sont bien concentrées.

Superficie de récolte	17,17 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	23 septembre au 7 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-07 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	43 hectolitres/ha
Production	34 000 bouteilles

Dégustation

La robe est rubis. On découvre un nez de cerises, des notes caramélisées exprimant douceur et finesse. Le vin est généreux en attaque, charnu et suave en milieu de bouche. Il s'élançait vers une finale plus verticale avec un joli retour de fruits.

SCEA Alain Moueix
Château Fonroque

33330 Saint-Emilion
Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02
Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59
info@chateaufonroque.net

<http://chateaufonroque.net>