



CHÂTEAU CARTIER 2015

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

L'année 2015 a connu un découpage saisonnier très net. Le printemps plutôt clément est arrivé à temps après un hiver froid et humide. Le mois de juin, sec et chaud a fourni à la floraison des conditions favorables. Juillet a confirmé la tendance de l'été, permettant un arrêt de croissance précoce de la vigne. Enfin, les orages d'août et septembre ont évité un caractère solaire trop affirmé dans ce millésime et sont venus équilibrer le développement des plantes. Les vendanges débutées mi septembre ont été achevées dans le mois.

Superficie de récolte	17,30 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	89 % Merlot – 11 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	14 au 28 septembre
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	44 hectolitres/ha
Production	33733 bouteilles

Dégustation

Le vin se présente paré d'une belle robe grenat foncé. Captivant par ses arômes immédiats de pivoine, rose, citronnelle, jasmin et cerises noires, il s'enrichit peu à peu de tabac, grenadine, dates medjool, caramel salé et romarin. Sa structure est veloutée et sphérique. Il libère une sensation harmonieuse, physiologique et saline.

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>