



CHÂTEAU CARTIER 2016

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2016 restera dans les mémoires comme un millésime improbable, marqué de contrastes et finalement rare. Il est caractérisé par un printemps excessivement humide suivi d'un été particulièrement sec. Tout a commencé sous des hospices favorables avec un débourrement précoce. Cette avance a vite été résorbée, les mois de mars à juin étant plutôt frais et très humides. Le mildiou est devenu la préoccupation principale. Dans ce contexte menaçant pour le cycle global de la vigne, le ciel s'est éclairci pendant dix jours, engendrant une floraison rapide et complète. Dès le 21 juin, l'été est arrivé, chaud et surtout extrêmement sec durant toute la saison. Les pluies du 13 septembre, nécessaires pour détendre la vigne, ont permis d'envisager sereinement les vendanges.

Superficie de récolte	16,70 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	28 septembre au 11 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-07 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	50 hectolitres/ha
Production	45 600 bouteilles

Dégustation

La robe est rouge carmin, aux reflets violets brillants.

Le nez est complexe et évoque le fruit frais (la cerise), les fleurs (la violette), le biscuit et les épices douces.

En bouche, l'attaque est fine et acidulée.

Tout en finesse, le milieu de bouche s'exprime tout comme le nez sur le fruit frais (grenadine, groseille), relevé par une minéralité bien présente et des tanins soyeux.

La finale est tendue et persistante.

SAS 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>