



# CHÂTEAU CARTIER 2011

---

Sous la direction d'Alain Moueix  
Responsable technique Laurent Nougaro

## Conditions météorologiques du millésime

Après un hiver doux et sec le débourrement a été précoce (deux semaines d'avance). L'été a rapidement pris la place du printemps. Les températures globalement enregistrées étaient au-dessus des moyennes saisonnières et le temps a été sec. La floraison a démarré avec la même précocité que la pousse et s'est très bien déroulée. Les 26 et 27 juin, la température a dépassé 40 °C ce qui a provoqué des brûlures sur certains raisins. Les mois de juillet et août ont été maussades mais le cycle de la vigne a conservé son avance de croissance. Les vendanges précoces ont bénéficié d'un mois de septembre particulièrement propice.

---

<b>Superficie de récolte</b>	17,59 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
<b>Cépages de récolte</b>	100 % Merlot
<b>Dates de vendanges</b>	6 au 24 septembre
<b>Vinification</b>	voir fiche générale
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-07 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
<b>Élevage</b>	75 % en barriques 25 % en cuves
<b>Rendement</b>	47 hectolitres/ha
<b>Production</b>	39426 bouteilles

---

## Dégustation

Château Cartier 2011 est d'un rouge rubis légèrement orangé. Aérien, le nez dévoile dans un premier temps arômes de tabac blond et fleurs séchées puis il s'allonge doucement sur les épices. En bouche, le vin est tout en longueur et finesse, soutenu par une tannicité ajustée. La texture est soyeuse. De longueur moyenne, la finale s'agrémente d'un subtil boisé, légèrement grillé.

**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>