



CHÂTEAU CARTIER

Le Château Cartier est le second vin
du Château Fonroque

Consultant - Alain Moueix
Responsable technique - Ludovic Guibert

Administration - Perrine Huguier
Service commercial et visites - Judith Barat

Superficie du vignoble	17,60 hectares
Âge moyen	autour de 30 ans
Terroir	Coteau argilo-calcaire et pied de coteau argilo-limoneux
Cépages	pour la plupart des millésimes 100 % Merlot

Mode de culture

Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2006 et en agriculture
biodynamique depuis 2008 – Membre de Biodyvin.

Vinification

Comme pour le premier vin, vendanges manuelles en cagettes. Tri minutieux
des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuves béton thermo-ré-
gulées en fonction du terroir, de l'âge des vignes et des cépages. Extractions
douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve.

Élevage 75 % en barriques, 25 % en cuves

Rendement moyen 40 hectolitres par hectare

Production moyenne 25 000 à 35 000 bouteilles

Dégustation

Les vins du Château Cartier sont tout en rondeurs, ce qui leur confère une
vertu avenante. Les tanins sont enrobés et suaves. Ils offrent un beau retour
aromatique et leur finale libère une minéralité fraîche. L'ensemble est vif et
harmonieux avec une jolie tension.

Vin bio et biodynamique



Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01.
Organic wine, France Agriculture, FR-BIO-01.



Contrôlé par ECOCERT France SAS.
Controlled by ECOCERT France SAS.

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>