



CHÂTEAU CARTIER 2021

Consultant Alain Moueix
Responsable technique Ludovic Guilbert
Administration Perrine Huguier
Communication Judith Barat

Conditions météorologiques du millésime

2021 débute par un hiver plus doux et plus humide que la moyenne. Le printemps commence sous un climat clémente favorisant un débourrement précoce. Mais s'ensuit des températures négatives, entraînant de nombreux dégâts dus au gel. Il faut attendre la fin du mois de mai pour retrouver des conditions climatiques favorables. Cependant, l'instabilité orageuse entre la mi-juin et mi-juillet accentue la pression mildiou. Les 4 semaines de temps sec de la fin août sont capitales pour la maturité des baies. Les richesses tanniques et anthocyaniques des pellicules sont prometteuses. Les vendanges débutent par les parcelles de merlots précoces. Malgré les affres climatiques, 2021 a su produire des vins frais et structurés, avec une belle trame aromatique.

Surface totale du vignoble	17,60 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	28 septembre au 8 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-01 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	27 hectolitres/ha
Production	23 600 bouteilles

Dégustation

Avec sa robe grenat, le Château Cartier 21 séduit par un nez expressif d'oranges sanguines et de framboise, relevé par de subtiles touches de poivre blanc. En bouche, il charme par sa gourmandise, offrant une texture croquante et juteuse. Un vin séveux s'épanouissant avec vivacité et élégance.

**SCEA Alain Moueix
Château Fonroque**

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

<http://chateaufonroque.net>