



CHÂTEAU CARTIER 2011

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 bénéficiées d'un mois de septembre particulièrement propice.

Superficie de récolte	17,59 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	6 au 24 septembre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture UE,FR-BIO-07Vin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	47 hectolitres / ha
Production	39 426 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'agrément de un subtil boisé, légèrement grillé.

Commentaires

Commentaires actualisés par Alain Moueix – 2017

SCEA Château Fonroque

33330 Saint-Emilion
Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02
Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59
info@chateaufonroque.net
<https://fonroque.o3creative.fr>