



CHÂTEAU CARTIER 2012

Conditions météorologiques du millésime

Le printemps a été froid et pluvieux. La vigne a démarré tard puis la floraison a eu lieu dans des conditions difficiles. Juillet a été exceptionnellement frais mais sec dans sa deuxième moitié. Le temps chaud s'est installé en août avec une période de canicule après le 15. Septembre a été estival et l'automne n'a fait son apparition que dans ces derniers jours.

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	2 au 10 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture UE,FR-BIO-07Vin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	34,7 hectolitres / ha
Production	22 932 bouteilles

Dégustation

La robe est belle, grenat aux reflets carmin. Le nez complexe aux notes minérales, de torréfaction, de tabac blond, s'adjoint une pointe d'épices, poivre blanc, olive et revient sur le fruit (cerise à l'eau de vie). En bouche, le vin est rond en attaque et se déploie sans aspérité. Les tanins sont enrobés et suaves. On perçoit un beau retour aromatique en finale agrémenté de notes réglissées. L'ensemble est vif avec une jolie tension et une belle harmonie.

Commentaires

Commentaires actualisés par Alain Mueix – 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>