



CHÂTEAU CARTIER 2018

Conditions météorologiques du millésime

2018 a été une année chaude, pluvieuse au printemps, puis sèche pendant l'été. Après un hiver plutôt frais et humide, la vigne a débourré tardivement, l'abondance d'eau dans les sols retardant leur réchauffement. Les précipitations sont restées très importantes au printemps, accompagnées de températures supérieures à la moyenne. Ces conditions ont malheureusement été favorables au mildiou, entraînant des pertes de récolte partiellement maîtrisées, mais bien réelles. L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003. La véraison est précoce et la maturation se fait dans des conditions idéales c'est-à-dire un temps sec et de fortes amplitudes thermiques la nuit. Ceci favorise l'évolution des polyphénols et donne des raisins à fort potentiel tannique, pourvus d'un caractère sudiste qu'il est essentiel de ne pas renforcer lors des vinifications. L'enjeu dans ce millésime a été de conserver toute la fraîcheur du vin.

Superficie de récolte	16,10 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	17 septembre au 1er octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France,FR-BIO-01Vin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	30 hectolitres / ha
Production	20 500 bouteilles

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>