



CHÂTEAU CARTIER 2019

Vintage weather conditions

Very favourable conditions for this vintage. After a cold January, temperatures in February and March were very mild, promoting early budding. Spring was cold and damp, except for during the second half of April and of June. These spring delays slowed the growth of the vines. From the first day of summer there was a radical change, with hot, dry weather very conducive to developing the grapes' aromatic and phenolic potential. This was followed by two periods of searing heat in late June and late July and a period of rain in early August, when we provided support with biodynamic preparations and infusions. This prevented excessive water stress from setting in. Early September remained summery. We chose to harvest our Merlot early to fit the particularly speedy pace of the ripening and retain the balance in keeping with the refined style of our wines. The result was a rich, harmonious wine with a silky texture. Its classicism makes this one of our best vintages.

Harvest area	17.60 hectares
Harvest terroir	Clay-limestone soil on the slopes and clay-silt at the foot of the slopes
Grape varieties	100% Merlot
Harvest dates	7 September to 21 September
Farming practices	Organic and biodynamic wine Organic wine, Agriculture FranceFR-BIO-01 Biodyvin check by ECOCERT France SAS
Ageing	75% in barrels, 25% in vats
Yield	40 hectolitres/ha
Production	37,000 bottles

Tasting notes

Ce château Cartier 2019 est avenant par sa couleur sombre légèrement ocrée en pourtour de disque. Ce vin présente une véritable tenue. Le premier nez laisse apparaître de la fraîcheur. Les premières effluves sont mentholées, presque zéro. À l'agitation, ces dernières sont décuplées et majorées par quelques passages truffés. On distingue déjà de l'opulence invitant à poursuivre sans attendre. La bouche est très accueillante. Suavité et gras sont au rendez-vous. Très bon touché légèrement lacté et truffé à nouveau. La générosité vient conforter l'impression molletonnée de ce vin. Un brin d'énergie venant rappeler le terroir argilo-calcaire de la propriété parachève la bouche. Un élevage au cordeau produisant un très bel équilibre et un soutien certain permettent d'allonger un plaisir immédiat.

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>