



CHÂTEAU FONROQUE 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 ses derniers jours.

Superficie de récolte	17,59 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo- calcaire
Cépages de récolte	85 % Merlot – 15 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	2 au 10 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture UE,nFR- BIO-07nVin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	30 % de fûts neufs et 70 % en barriques d'un vin et plus
Rendement	34,7 hectolitres / ha
Production	62 400 bouteilles

Dégustation

La robe est grenat profond. Le nez est complexe marqué par des fruits noirs mêlés à des notes florales. De très subtiles notes boisées le complètent. Une belle attaque douce et vive à la fois se poursuit sur une matière juteuse, charnue et raffinée avec un touché de bouche velouté. La finale est très fraîche, enrobée et persistante sur un fruit éclatant associé à des notes minérales. Le fruit est précis et croquant, la matière dense, la finale longue, l'ensemble est très équilibré.

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>