



CHÂTEAU FONROQUE 2014

Conditions météorologiques du millésime

La saison a démarré favorablement avec un débourrement précoce. La floraison a eu lieu au cours d'un mois de juin sec et ensoleillé. L'été a été plus chaotique, frais et orageux. La vigne a pris du retard et la véraison s'est étendue sur une longue période. Dès la fin août, un temps particulièrement chaud s'est installé assez durablement pour aboutir à une arrière-saison inhabituellement douce. Les amplitudes thermiques ont été importantes et favorables à la maturité des pépins et des pellicules. Le temps restant sec, les baies se sont bien concentrées.

Superficie de récolte	17,17 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo- calcaire
Cépages de récolte	90 % Merlot – 10 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	23 septembre au 7 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	43 hectolitres / ha
Production	47 333 bouteilles

Dégustation

La robe grenat pourpre est belle. Le nez est complexe (griottes, fraises des bois, café, roses anciennes) fin et raffiné. La bouche est juteuse, vivante et fraîche. Le touché de bouche est charnu et caressant. Ce millésime s'exprime tout en verticalité, avec une tension calcaire agréable, une belle minéralité et des notes salines.

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>