



CHÂTEAU FONROQUE 2020

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2020 est un millésime de contraste.

L'hiver a été exceptionnellement pluvieux. Le printemps a été chaud et humide, presque tropical. Le mildiou a beaucoup apprécié. La floraison précoce s'est passée de manière variable en fonction des cépages, des terroirs et de la météorologie du moment.

Puis, juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser la place à un temps sec et plutôt tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. A partir de là, la chaleur, parfois très forte, a dominé la période. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges. Une floraison parfois irrégulière et des conditions extrêmement sèches ont donné des rendements plutôt faibles dans la majorité des situations.

Récoltés tôt, les raisins étaient bien murs et donnent des vins généreux

Superficie de récolte	17,60 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo- calcaire
Cépages de récolte	87 % Merlot – 13 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	7 septembre au 21 septembre
Mode de culture	Certifié par FR-BIO-01 Agriculture FrancenContrôlé Biodyvin par Ecocert France SAS
Élevage	30 % de barriques neuves et 70 % de barriques d'un vin et plus
Rendement	40 hectolitres / ha
Production	50 000 bouteilles

Dégustation

Robe violine. A la fois expressif et complexe, avec une belle finesse. Le nez est d'une grande pureté, avec des arômes de café, accompagnés de touches florales. Une belle énergie, le fruit est présent croquant et juteux. Les tannins sont souples, le touché est délicat, velouté. La finale est tendue et précise. C'est un vin racé, le temps lui permettra de s'affirmer !

Commentaires

(commentaire Août 2022)

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>