



CHÂTEAU FONROQUE 2021

Vintage weather conditions

2021 débute par un hiver doux mais extrêmement pluvieux, dans la lignée de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précoce. S'ensuit un printemps froid, sec avec l'enregistrement de températures négatives, entraînant de nombreux dégâts dûs au gel. Il faut attendre la fin du mois de mai pour retrouver des conditions climatiques clémentes. Cependant, l'instabilité orageuse entre mi-juin et mi-juillet entraîne une forte pression mildiou. Les 4 semaines de temps sec de la fin août sont capitales pour la maturité des baies. Les richesses tannique et anthocyanique des pellicules sont prometteuses. Les vendanges débutent par les parcelles de merlots précoces. Les affres climatiques depuis le débourrement ont grignoté une partie plus ou moins importante du rendement, mais ont produit des vins équilibrés et structurés, avec une belle trame aromatique.

Harvest area	15,97 hectares
Harvest terroir	Limestone plateau and limestone and clay hillside
Grape varieties	69% Merlot - 31% Cabernet Franc
Harvest dates	28 September to 8 October
Farming practices	Organic and biodynamic wine certified by FR-BIO-01 Agriculture FranceBiodyvin check by ECOCERT France SAS
Ageing	30% new barrels and 70% that have contained at least one previous wine
Yield	27 hectolitres/ha
Production	31,700 bottles

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>