CHÂTEAU CARTIER

Le Château Cartier est le second vin du Château Fonroque

Superficie du vignoble	17,60 hectares
Âge moyen	autour de 30 ans
Terroir	Coteau argilo-calcaire et pied de coteau argilo-limoneux
Cépages	pour la plupart des millésimes 100 % Merlot

Mode de culture

Propriété certifiée en agriculture biologique depuis 2006 et en agriculture biodynamique depuis 2008 – Membre de Biodyvin.

Vinification

Comme pour le premier vin, vendanges manuelles en cagettes. Tri minutieux des raisins à leur arrivée au cuvier. Fermentation en cuves béton thermo-régulées en fonction du terroir, de l'âge des vignes et des cépages. Extractions douces et lentes, adaptées au potentiel de chaque cuve.

Élevage	75 % en barriques, 25 % en cuves
Rendement moyen	40 hectolitres par hectare
Production moyenne	25000 à 35000 bouteilles

Dégustation

Les vins du Château Cartier sont tout en rondeurs, ce qui leur confère une vertu avenante. Les tanins sont enrobés et suaves. Ils offrent un beau retour aromatique et leur finale libère une minéralité fraîche. L'ensemble est vif et harmonieux avec une jolie tension.

SCEA Château Fonroque

33330 Saint-Emilion
Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02
info@chateaufonroque.com
https://chateaufonroque.net

Vin bio et biodynamique

Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01.

Contrôlé par ECOCERT France SAS.