

CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES "LA MOULEYRE"

A.O.C. CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX



PROFIL DU VIN

PROPRIÉTAIRE : SARL Château Cap de Faugères

APPELLATION : Castillon-Côtes de Bordeaux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 3 ha

SOL : coteau argilo-calcaire (calcosols sur molasses argilo-calcaires)

ENCÉPAGEMENT : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 600 pieds/ha

MÉTHODES CULTURALES : taille en guyot double, travail du sol et enherbement, ébourgeonnage, éclaircissements manuels, vendanges manuelles en cagettes, deux tables de tri

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT : viticulture naturelle durable, norme environnementale ISO 14001 en 2009

VINIFICATION : remplissage des cuves par gravité, macération préfermentaire à froid, cuves bois tronconiques thermorégulées, cuvaison douce de 30 jours

CŒNOLOGUE CONSEIL : Michel ROLLAND

ÉLEVAGE : 14 mois, 100% en barriques d'un vin, sans collage

PRODUCTION MOYENNE : 2 400 bouteilles