



Château Cartier est le deuxième vin du Château Fonroque

Localisation	aux portes de Saint-Emilion, au nord-ouest du village
Exposition	sud-ouest, ouest et nord-ouest. Les coteaux favorisent un drainage naturel
Superficie	20 hectares dont 17,6 de vignoble
Sols	* côte argilo-calcaire * pieds de côte argilo-limoneux
Cépages	merlot 100%
Production	15 à 30 000 bouteilles de Château Cartier
Entretien du sol	* labour peu profond sous le rang pour maîtriser les plantes adventices * enherbement hivernal dans le rang : soit naturel, soit semé avec des plantes choisies pour équilibrer le sol si nécessaire
Vinification	* tri des raisins puis des baies sur des tables vibrantes, puis à la main * vinification en cuves bétons thermorégulées * fermentations alcooliques lentes avec extractions douces pendant 3 à 4 semaines pour n'extraire que des tanins soyeux et polis * fermentation malolactique en cuves * élevage en barrique le temps nécessaire pour mettre en valeur l'harmonie du vin, le plus souvent autour de 16 mois 70% en barriques de un ou deux vins, 30% en cuves * collage si nécessaire * pas de filtration à la mise en bouteilles
Certification :	vin issu de raisins de l'agriculture biologique, certifié Agrocet, 47200 Marmande vin issu de raisins de l'agriculture Biodynamique (Biodyvin), contrôlé par Ecocert sas-F32600
Distribution :	par le négoce girondin

SAS Alain Moueix
Château FONROQUE 33330 SAINT-EMILION ~ FRANCE
Tél: (33) 05 57 24 60 02 Fax: (33) 05 57 24 74 59
Email: info@chateaufonroque.com ~ Site: www.chateaufonroque.com