



CHATEAU CAP DE FAUGERES

AOC Castillon – Côtes de Bordeaux

| | |
|---|---|
| Eigentümer | SARL Château Cap de Faugères |
| Appellation | Castillon – Côtes de Bordeaux |
| Fläche | 31 ha |
| Ort | Sainte-Colombe |
| Boden | kalk- und tonhaltige Hanglage (Lehm-Kalkmolasse) aus dem Oberen Eozän und dem Oligozän |
| Rebsorten | 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon |
| Durchschnittsalter der Rebstöcke | 30 Jahre |
| Bepflanzungsdichte | 6 000 Weinstöcke/ha |
| Anbaumethoden | Doppelter Guyot-Schnitt, Bodenbearbeitung und Begrünung, Manuelles Ausdünnen und Entlauben, Manuelle Lese in kleinen Behältern, Sortiertische. |
| Respekt vor der Umwelt | nachhaltiger natürlicher Weinbau. Umweltzertifizierung gemäss ISO 14001 seit 2009 |
| Vinifizierung | Kaltmazeration vor der Gärung Thermoregulierte kegelförmige Holztanks und Inox-Tanks sanfte Vergärung während 40 Tagen |
| Beratender Önologe | Michel Rolland |
| Ausbau | 12 bis 14 Monate in Barriques aus französischer Eiche |
| Durchschnittliche Produktion | 100 000 Flaschen Château Cap de Faugères 2 400 Flaschen Château Cap de Faugères “La Mouleyre” |