

CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES « LA MOULEYRE »

ШАТО КАП ДЕ ФОЖЕР « ЛЯ МУЛЕР »

A. O. C. CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX АППЕЛЛАСЬОН КАСТИЙОН-КОТ ДЕ БОРДО



ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ВИНА И ЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Владелец : ООО « Шато Кап де Фожер » /SARL Château Cap de Faugères/

Аппелласьон (АОС) : Кастиён – Кот де Бордо /Castillon – Côtes de Bordeaux/

Площадь виноградника: 3 га

Почвы : глинисто-известковые холмы
(карбонатные палеопочвы на глинисто-известковых молассах)
эпохи верхнего эоцена и олигоцена

Сортовой состав виноградника : 80% Мерло, 20% Каберне Фран

Средний возраст лозы : 40 лет

Плотность посадки: 6600 кустов /га

Методы выращивания : обрезка кустов по типу двуплечего Гюйо,
обработка почвы и засеивание междурядья травой, обломка почек и побегов,
ручное прореживание, ручной сбор урожая в небольшие ящики, два сортировочных стола.

Забота об окружающей среде: экологически сбалансированное устойчивое виноградарство.
Международный экологический стандарт ISO 14001 с 2009 года.

Винификация : гравитационный розлив в чаны, холодная мацерация до брожения,
терморегулируемые конусовидные деревянные чаны,
медленная ферментация в течение 30-и дней

Энолог-консультант : Мишель Роллан /Michel Rolland/

Выдержка : 14 месяцев, 100% в бочках,
использованных один раз для выдержки вина, осветление (оклейка) не проводится

Среднее количество продукции : 2400 бутылок