

| CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES "LA MOULEYRE" |

A.O.C. CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX



PROFIL

EIGENTÜMER: SARL Château Cap de Faugères

APPELLATION: Castillon-Côtes de Bordeaux

REBFLÄCHE: 3 ha

BODEN: kalk- und tonhaltige Hanglage

REBSORTEN: 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 40 Jahre

BEPFLANZUNGSDICHTE: 6 600 Stöcke/ha

ANBAUMETHODEN: doppelter Guyot-Schnitt, Bodenbearbeitung und Begrünung, Entfernen überschüssiger Knospen, manuelles Ausdünnen, manuelle Lese in kleinen Behältern, zwei Sortiertische

RESPEKT VOR DER UMWELT: nachhaltiger natürlicher Weinbau, Umweltzertifizierung gemäß ISO 14001 seit 2009

VINIFIZIERUNG: Füllen der Gärbehälter mittels Schwerkraft, Kaltmazeration vor der Gärung, thermoregulierte konische Holzgärbehälter, sanfte 30-tägige Maischegärung

BERATENDER ÖNOLOGE: Michel Rolland

AUSBAU: 14 Monate, zu 100 % in einjährigen Barriques aus französischer Eiche, keine Schönung

DURCHSCHNITTLICHE PRODUKTION: 2 400 Flaschen