



Château CAP DE FAUGÈRES

Castillon-Côtes de Bordeaux



CHATEAU CAP DE FAUGÈRES

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX



**SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 20 ha dont
12,3 ha en production**

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

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

MÉTHODES CULTURALES :

*Taille en guyot double, travail du sol et enherbement, ébourgeonnage,
éclaircissages manuels*

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

Certifié Haute Valeur Environnementale

ASSEMBLAGE : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

VINIFICATION :

*Remplissage des cuves par gravité
30 cuves inox thermorégulées, cuvaison douce de 25 jours*

ŒNOLOGUE CONSEIL : Michel ROLLAND

ÉLEVAGE : 12 mois en cuve inox

PRODUCTION : 50 000 bouteilles de Château Cap de Faugères