



Château CAP DE FAUGÈRES

Castillon-Côtes de Bordeaux

Appellation : Castillon-Côtes de Bordeaux

Superficie du vignoble : 12 ha

Sol : coteau argilo-calcaire

(calcosols sur molasses argilo-calcaires)

Encépagement : 85 % merlot, 10 % cabernet franc,
5 % cabernet sauvignon

Âge moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Méthodes culturales : taille en guyot double,
travail du sol et enherbement, ébourgeonnage,
éclaircissages manuels, vendanges avec tables de tri.

Environnement : viticulture naturelle durable, certifié HVE3.

Vinification : remplissage des cuves par gravité, macération
préfermentaire à froid, 30 cuves en inox et 6 cuves de bois
tronconiques thermorégulées, cuvaison douce de 30 jours.

Cœnologue conseil : Michel Rolland

Élevage : 12 à 14 mois, 60 % en barriques d'un vin,
40 % en barriques de deux vins, sans collage.

Production moyenne : 150 000 bouteilles