



## Château CAP DE FAUGÈRES

Castillon-Côtes de Bordeaux

**Appellation :** Castillon-Côtes de Bordeaux

**Superficie du vignoble :** 20 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 :** 120 000 bouteilles