



Château CAP DE FAUGÈRES

Castillon-Côtes de Bordeaux

Appellation: Castillon-Côtes de Bordeaux

Anbaufläche: 20 ha

Boden: ton- und kalkhaltige Hanglage
(Kalkbraunerde auf ton- und kalkhaltiger Molasse)

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

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 30 Jahre

Pflanzdichte: 6 600 Rebstöcke/ha

Anbaumethoden: doppelter Guyotschnitt, Bodenpflege
und Begrünung, Ausschneiden, Ausdünnen von Hand,
Traubenlese mit Sortiertischen

Umwelt: nachhaltiger, natürlicher Weinbau, HVE3-zertifiziert.

Weinbereitung: Befüllung der Tanks mittels Schwerkraft,
Kaltmazeration, 30 Edelstahl tanks mit temperaturgeführter
Gärung, sanfte Gärung (30 Tage)

Beratender Önologe: Michel Rolland

Ausbau: 12 bis 14 Monate, 60 % im einjährigen Barrique,
40 % im zweijährigen Barrique, keine Schöpfung

Durchschnittliche Erzeugung: 120 000 Flaschen