



Château CAP DE FAUGÈRES

Castillon-Côtes de Bordeaux

Appellation : Castillon-Côtes de Bordeaux

Superficie du vignoble : 18.5 hectares

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

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

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, 30 cuves en inox thermorégulées, cuvaison douce de 25 jours.

Œnologue conseil : Michel Rolland

Élevage : 12 mois en cuves

Production moyenne : 100 000 bouteilles