



# Château CAP DE FAUGÈRES

Castillon-Côtes de Bordeaux



# CHATEAU CAP DE FAUGÈRES

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX



## MILLESIME – VINTAGE 2022

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

Merlot le 6 septembre ; Cabernet Franc le 28 septembre

SURFACE

20,4 hectares

RENDEMENTS — YIELD

37 hl/ha

DURÉE DE CUIVAISON — VATTING PERIOD

28 jours en cuves inox – 28 days in stainless steel vats

ÉLEVAGE — MATURING

12 mois en cuves inox – 12 months in stainless steel vats

PRODUCTION

100 000 bouteilles – 100 000 bottles

Avec une campagne viticole relativement sèche et chaude les vendanges ont démarré plus tôt que prévu sous un soleil radieux et des températures élevées pour la saison. La chaleur a concentré le jus des baies et augmenté rapidement le degré alcoolique potentiel, que nous avons su maîtriser malgré les conditions exceptionnelles. Nos pratiques viticoles vertueuses ont stimulé dès le début de l'été la résistance naturelle de nos vignes.

Un millésime 2022 qui s'annonce exceptionnel grâce au beau temps et qui a permis aux équipes d'attendre que chaque parcelle atteigne sa maturité optimale.

*With a relatively dry and hot viticultural campaign, the harvest started earlier than expected under a radiant sun and high temperatures for the season. The heat concentrated the juice of the berries and quickly raised the potential alcohol level, which we were able to control despite exceptional conditions. Our virtuous viticultural practices stimulated the natural resistance of our vines from the beginning of summer.*

*A 2022 vintage which promises to be exceptional thanks to a beautiful weather and which has allowed the teams to wait for each plot to reach its optimum maturity.*