



CHÂTEAU FONROQUE 2020

Consultant Alain Moueix
Responsable technique Ludovic Guibert

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2020 est un millésime de contraste.

L'hiver a été exceptionnellement pluvieux. Le printemps a été chaud et humide, presque tropical. Le mildiou a beaucoup apprécié. La floraison précoce s'est passée de manière variable en fonction des cépages, des terroirs et de la météorologie du moment.

Puis, juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser la place à un temps sec et plutôt tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. A partir de là, la chaleur, parfois très forte, a dominé la période. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges.

Une floraison parfois irrégulière et des conditions extrêmement sèches ont donné des rendements plutôt faibles dans la majorité des situations.

Récoltés tôt, les raisins étaient bien murs et donnent des vins généreux.

Superficie de récolte	17,60 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	87 % Merlot - 13% Cabernet Franc
Dates de vendanges	7 au 21 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Biodyvin par ECOCERT France SAS
Élevage	30 % de barriques neuves et 70 % de barriques d'un vin et plus
Rendement	40 hectolitres/ha
Production	50 000 bouteilles

SCEA Alain Moueix
Château Fonroque

33330 Saint-Emilion
Tél : +33 (0) 5 57 24 60 02
Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59
info@chateaufonroque.net

<http://chateaufonroque.net>