

Château FONT-MERLET

Fiche Technique :

- ✦ **Superficie du vignoble :** 9 hectares. (+ 6 hectares depuis 2011)
- ✦ **Sol de types :** argilo-graveleux sur sous-sol argilo-calcaire.
- ✦ **Densité du vignoble :** 5000 pieds par hectare.
- ✦ **Age moyen du vignoble :** 20 ans.
- ✦ **Cépages nobles :** Merlot : 90% Cabernet-Sauvignon : 10%.
- ✦ **Culture traditionnelle du Bordelais**, enherbement maîtrisé afin de limiter la vigueur de la vigne.
- ✦ **Traitements phytosanitaires raisonnés et limités**, pas de traitements insecticides et anti-botrytis afin de limiter les produits en contact avec le raisin.
- ✦ **Vendanges mécaniques**, qui se déroulent en un maximum de 2 jours afin d'attendre et d'atteindre la maturité optimale.
- ✦ **Éraflage à 100%**, afin d'éviter des vins herbacés et végétaux.
- ✦ **Vinification :** en cuve inox thermorégulées.
- ✦ **Durée de fermentation :** 10 jours en moyenne.
- ✦ **Durée de macération et cuvaison :** 30 jours en moyenne.
- ✦ **Elevage en barriques de chêne :** 12 mois avec soutirages tous les 3 mois.
- ✦ **Elevage de méthode ancienne** qui consiste à un vieillissement d'au moins deux hivers en vrac avant la mise en bouteille.
- ✦ **Collage léger à la gélatine** et pas de filtration.
- ✦ **Assemblage** et fin d'élevage en cuves inox ou béton revêtu de résine époxy.
- ✦ **Mise en bouteilles au château** par un prestataire de service ayant toujours un matériel très sophistiqué et performant.
- ✦ **Utilisation de bouchons** en liège de grande qualité.