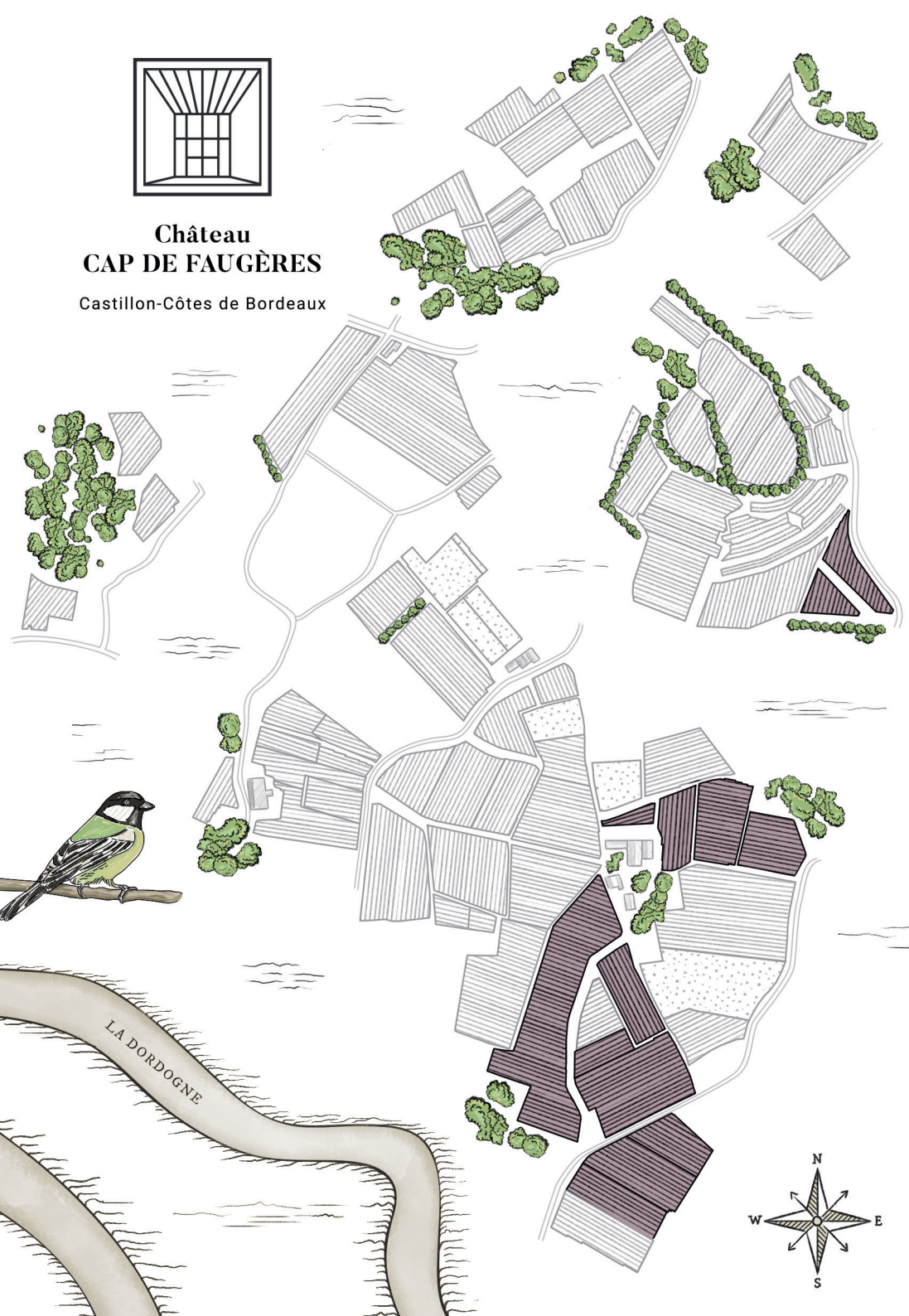




Château CAP DE FAUGÈRES

Castillon-Côtes de Bordeaux



CHATEAU CAP DE FAUGÈRES

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX



MILLESIME – VINTAGE 2023

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES

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

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

Merlot du 13 au 25 septembre, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon le 2 octobre

SURFACE

11.4 hectares en production

RENDEMENTS — YIELD

38.8 hl/ha

DURÉE DE CUIVAISON — VATTING PERIOD

25 jours en cuves inox – *25 days in stainless steel vats*

ÉLEVAGE — MATURING

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

PRODUCTION

62 000 bouteilles – *62 000 bouteilles*

2023 a été marqué par une campagne viticole intense avec un hiver doux et humide puis rapidement des températures élevées au printemps qui ont perduré tout l'été. Un millésime de challenge pour les équipes qui ont su faire face pour préserver la récolte et ainsi extraire la quintessence de chaque cépage. A l'arrivée un vin sur le fruit, l'équilibre et bien sûr d'une grande gourmandise !

2023 was an intense winemaking year, with a mild, damp winter quickly followed by high spring temperatures that lasted throughout the summer. This was a challenging vintage for our teams, who were able to handle it well to preserve the harvest and draw out the quintessential style of each individual variety. The result is a wine that is fruity, well balanced, and of course absolutely delicious!