

| CHÂTEAU FAUGÈRES |

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



PROFIL

EIGENTÜMER: SARL Château Faugères

APPELLATION: Saint-Émilion Grand Cru

REBFLÄCHE: 37 ha

BODEN: Kalkplateau (Kalkbraunböden auf Asterienkalk) und lehm- und kalkhaltige Hanglage (Kalkbraunböden auf lehm- und kalkhaltiger Molasse).

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

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 35 Jahre

BEPFLANZUNGSDICHTE: 6 600 Stöcke/ha

ANBAUMETHODEN: doppelter Guyot-Schnitt, Bodenbearbeitung und Begrünung, Entfernen überschüssiger Knospen, manuelles Ausdünnen, manuelle Lese in kleinen Behältern, Sortiertische (eine optische Sortieranlage)

RESPEKT VOR DER UMWELT: nachhaltiger natürlicher Weinbau.
Umweltzertifizierung gemäss ISO 14001 seit 2009

VINIFIZIERUNG: Kaltmazeration vor der Gärung, thermoregulierte kegelförmige Holztanks, dreiwöchige sanfte Maischegärung, zum Teil (50 %) in neuen Barriques durchgeführte malolaktische Gärungen

BERATENDER ÖNOLOGE: Michel Rolland

AUSBAU: 14 Monate, 50% in neuen Barriques aus französischer Eiche und 50% in einjährigen Barriques, keine Schönung

DURCHSCHNITTLICHE PRODUKTION: 65 000 Flaschen Château Faugères
ZWEITWEIN: Haut-Faugères