

# | CHÂTEAU FAUGÈRES | ШАТО ФОЖЕР |

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ СЕНТ-ЭМИЛЬОН ГРАН КРЮ КЛАССЕ



## ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ХОЗЯЙСТВА

**Владелец :** ООО « Шато Фожер » /SARL Château Faugères/

**Аппелласьон (АОС) :** Сент-Эмильон Гран Крю /Saint-Emilion Grand Cru/

**Площадь виноградника :** 37 га

**Почвы :** известняковое плато (карбонатные палеопочвы на отложениях известняка-ракушечника) эпохи нижнего олигоцена и глинисто-известковые холмы (карбонатные палеопочвы на глинисто-известковых молассах) эпохи верхнего эоцена и олигоцена

**Сортовой состав виноградника :** 85% Мерло, 10% Каберне Фран, 5% Каберне Совиньон

**Средний возраст лозы :** 35 лет

**Плотность посадки :** 6600 кустов /га

**Методы выращивания :** обрезка кустов по типу двуплечего Гюйо, обработка почвы и засеивание междурядья травой, обломка почек и побегов, ручное прореживание, ручной сбор урожая в небольшие ящики, сортировочные столы (один – с оборудованием для оптической сортировки ягод)

**Забота об окружающей среде :** экологически сбалансированное устойчивое виноградарство. Международный экологический стандарт ISO 14001 с 2009 года

**Винификация :** гравитационный розлив в чаны, холодная мацерация до брожения, терморегулируемые конусовидные деревянные чаны, медленная ферментация в течение трёх недель, яблочно-молочное брожение проводится частично в новых бочках (50%)

**Энолог-консультант :** Мишель Роллан /Michel Rolland/

**Выдержка :** 14 месяцев, 50% в новых бочках из французского дуба, 50% в бочках, уже использованных один раз для выдержки вина, осветление (оклейка) не проводится

**Среднее количество продукции :** 65000 бутылок ШАТО ФОЖЕР/Château Faugères/

**Второе вино :** О Фожер /Haut Faugères/