

| CHÂTEAU FAUGÈRES |

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



PROFIL DU CRU

PROPRIÉTAIRE : SARL Château Faugères

APPELLATION : Saint-Émilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 37 ha

SOL : plateau calcaire (calcosols sur calcaire à astéries) et coteau argilo-calcaire (calcosols sur molasses argilo-calcaires)

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

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 600 pieds/ha

MÉTHODES CULTURALES : taille en guyot double, travail du sol et enherbement, ébourgeonnage, éclaircissages manuels, vendanges manuelles en cagettes, tables de tri (dont une à tri optique)

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT : viticulture naturelle durable. Norme environnementale ISO 14001 en 2009

VINIFICATION : remplissage des cuves par gravité, macération préfermentaire à froid, cuves bois tronconiques thermorégulées, cuvaison douce de trois semaines, fermentations malolactiques partiellement en barriques neuves (50%)

ŒNOLOGUE CONSEIL : Michel ROLLAND

ÉLEVAGE : 14 mois, 50 % en barriques neuves de chêne français, 50% en barriques d'un vin, sans collage

PRODUCTION MOYENNE : 65 000 bouteilles de Château Faugères

DEUXIÈME VIN : Haut Faugères