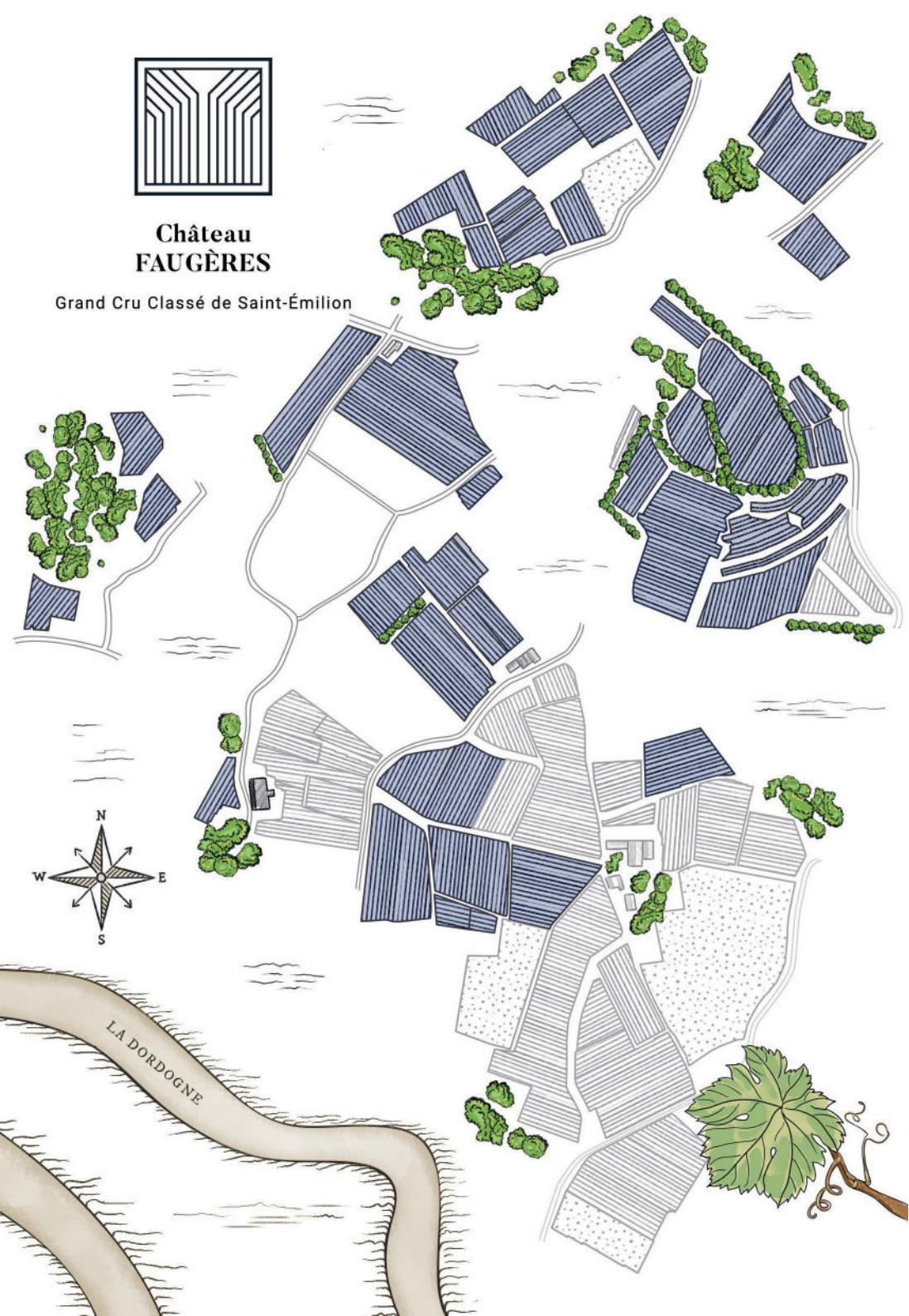


Château FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion



CHATEAU FAUGÈRES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSEÉ



SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 39,96 ha

SOL:

Plateau calcaire (calcosols sur calcaire à astéries) et coteau argilo-calcaire (calcosols sur molasses argilo-calcaires)

AGE 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

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :
Certifié Haute Valeur Environnementale

ASSEMBLAGE :

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION :

*Remplissage des cuves par gravité
Cuves inox tronconiques thermorégulées, cuvaison douce de 30 jours*

CÉNOLOGUE CONSEIL : Michel ROLLAND

ÉLEVAGE :

12 mois, 1/3 en barriques neuves de chêne français, 1/3 en barriques d'un vin, 1/3 en barrique de deux vins

PRODUCTION MOYENNE : 130 000 bouteilles