



Château FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru Classé

Superficie du vignoble : 37 ha

Sol : plateau calcaire (calcosols sur calcaire à astéries) et coteau argilo-calcaire (calcosols sur molasses argilocalcaires)

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 table de tri optique.

Environnement : en viticulture raisonnée proche du biologique, sans herbicide, certifié HVE3.

Vinification : remplissage des cuves par gravité, macération préfermentaire à froid, cuves en bois tronconiques thermorégulées, cuvaison douce d'une durée de trois semaines, fermentations malolactiques à 50 % en barriques neuves.

Cœnologue conseil : Michel Rolland

Élevage : 14 mois, 50 % en barriques neuves de chêne français, 50 % en barriques de vin, sans collage.

Production moyenne : 90 000 bouteilles

Second vin : Calice de Faugères (anciennement Chartreuse de Faugères)