



Château PÉBY FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru Classé

Superficie du vignoble : 7.45 ha

Sol : coteau argilo-calcaire sud et sud-est
(calcosols sur molasses argilo-calcaires)

Encépagement : 100% merlot

Âge moyen des vignes : 45 ans

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Méthodes culturales : taille en guyot double, ébourgeonnage, éclaircissages manuels, vendanges manuelles en cagettes, tables de tri.

Environnement : viticulture naturelle durable, certifié Agriculture Biologique et HVE3.

Vinification : vinification intégrale en barriques pour partie, et pour partie, en cuves de bois tronconiques thermorégulées, macération préfermentaire à froid, pigeage, pas de filtration, cuvaison douce de trois semaines, fermentations malolactiques en barriques.

Cœnologue conseil : Michel Rolland

Élevage : 18 mois sur lies fines, 60 % en barriques neuves de chêne français.

Production moyenne : 12 000 bouteilles

Second vin : Le Merle de Péby Faugères