



## Château FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

**Appellation** : Saint-Émilion Grand Cru Classé

**Superficie du vignoble** : 42 hectares

**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,

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

**Vinification** : remplissage des cuves par gravité, cuves inox thermorégulées, cuvaison douce d'une durée de trois semaines

**Cœnologue conseil** : Michel Rolland

**Élevage** : 12 mois, 30 % en barriques neuves de chêne français, 70% en barriques de un vin et de deux vins

**Production moyenne** : 130 000 bouteilles

**Second vin** : Calice de Faugères