



## Château FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion

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

**Anbaufläche:** 42 ha

**Boden:** Kalkplateau (Kalkbraunerde auf Seestern-Kalk) und Hügel mit tonigem und kalkhaltigem Boden (Kalkbraunerde auf ton- und kalkhaltiger Molasse)

**Rebsorten:** 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

**Durchschnittsalter der Rebstöcke:** 35 Jahre

**Pflanzdichte:** 6 600 Rebstöcke/ha

**Anbaumethoden:** doppelter Guyotschnitt, Bodenpflege und Begrünung, Ausschneiden, Ausdünnen von Hand, Handlese mit Obstkisten, Sortiertische, darunter ein Tisch mit optischer Sortierung

**Umwelt:** integrierter Weinbau ohne

Unkrautvernichtungsmittel, ähnlich dem biologischen Weinbau, HVE3

**Weinbereitung:** Befüllung der Tanks mittels Schwerkraft, Kaltmazeration, Gärständer aus Holz mit temperaturgeführter Gärung, sanfte, dreiwöchige Maischegärung, biologischer Säureabbau zu 50 % in neuen Barriques

**Beratender Önologe:** Michel Rolland

**Ausbau:** 14 Monate, 50 % in neuen Barriques aus französischer Eiche, 50 % in einjährigen Barriques, keine Schönung

**Durchschnittliche Erzeugung:** 100 000 Flaschen

**Zweitwein:** Calice de Faugères (früher Chartreuse de Faugères)