



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 certifiée Agriculture Biologique en 2020 et HVE3.

Vinification : vinification intégrale en barriques, cuves béton et cuves inox thermorégulées, cuvaison douce de trois semaines

Œnologue conseil : Michel Rolland

Élevage : 12 à 14 mois, 40 % en barriques neuves de chêne français et 60% en barriques d'un et deux vins

Production moyenne : 20 000 bouteilles

Second vin : Le Merle de Péby Faugères