

# CHÂTEAU FAUGERES

## SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE

2019



Gravure « Calice »  
Création LALIQUE, 2016

### PROFIL DU CRU

**PROPRIÉTAIRE:** SARL Château Faugères

**APPELLATION :** Saint-Émilion Grand Cru

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** 37 ha

**SOL:** plateau calcaire (calcosols sur calcaire à astéries) et coteau argilo-calcaire (calcosols sur molasses argilo-calcaires)

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

**AGE 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 à tri optique)

**RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT:** viticulture naturelle durable. Norme environnementale ISO 14001 en 2009

**VINIFICATION :** remplissage des cuves par gravité, macération préfermentaire à froid, cuves bois tronconiques thermorégulées, cuvaison douce de trois semaines, fermentations malolactiques partiellement en barriques neuves (50%)

**CŒNOLOGUE CONSEIL:** Michel ROLLAND

**ÉLEVAGE :** 14 mois, 50 % en barriques neuves de chêne français, 50% en barriques d'un vin, sans collage

**PRODUCTION MOYENNE :** 65 000 bouteilles de Château Faugères

**DEUXIEME VIN :** Calice de Faugères depuis le millésime 2016 (précédemment Chartreuse de Faugères)