



CHÂTEAU FAURIE DE SOUCHARD

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ



LA PROPRIÉTÉ

Superficie : 12 Ha

Situation : côte nord du coteau de Saint-Emilion

Sol : coteau argileux,
pied de côte sablo-argileux

Encépagement :

70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc,
5 % Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 23 ans

VITICULTURE

Taille : guyot double

Culture : travail superficiel du sol et
enherbement parcellaire

Travaux en vert : ébourgeonnage,
effeuillage effectué suivant les
caractéristiques du millésime

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification : parcellaire en cuves béton et
bois thermo-régulées. Extraction par pigeage

Élevage : en barriques neuves 75 %,
barriques d'un vin 25 %

Durée d'élevage : 14 à 16 mois selon les
parcelles

PRODUCTION EN 2019

Assemblage :

75% Merlot, 21% Cabernet Franc,
4% Cabernet Sauvignon

Date du premier jour de vendanges :

Merlot : 24 septembre

Cabernet Franc : 8 octobre

Cabernet Sauvignon : 14 octobre

Vendange : manuelle avec tri densimétrique
des raisins

Production : 49 000 Btles environ