



CHATEAU
FAUGERES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSE



2021

CHATEAU
FAUGERES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSE



2021

SILVIO & CLAUDIO DENZ

CHATEAU
FAUGERES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSE



2021

CHATEAU FAUGÈRES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



MILLESIME – VINTAGE 2021

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES

75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

Merlot du 29 septembre au 8 octobre ; Cabernet Franc et Sauvignon du 8 au 15 octobre

SURFACE

34,85 hectares

RENDEMENTS — YIELD

25 hl/ha

DURÉE DE CUIVAISON — VATTING PERIOD

25 à 30 jours en cuves bois – 25 to 30 days in wooden vat

ÉLEVAGE — MATURING

12 mois – 12 months

1/3 barriques neuves de chêne français – 1/3 new French oak barrels

1/3 barriques d'un vin de chêne français – 1/3 one wine French oak barrels

1/3 barriques de deux vins de chêne français – 1/3 two wines French oak barrels

PRODUCTION

80 000 bouteilles – 80000 bottles

Château Faugères 2021 est un millésime tout en finesse et élégance. Au nez on retrouve une explosion de fruits, myrtilles, prunelles, cerises noires et des notes fleuries. La bouche est ultra-riche, savoureuse et présente une fine acidité. Les tannins sont élégants, suaves et enrobent l'ensemble de la bouche. Fraîcheur et équilibre se retrouvent en finale.

Château Faugères 2021 is a vintage with no shortage of finesse and elegance. The nose presents an explosion of fruit: blueberries, sloe, black cherries and floral notes. On the palate, it is extremely rich and delectable, with delicate acidity. The tannins are elegant and smooth, coating your entire mouth. The finish is marked by freshness and balance.