

En 2012, PROMU  
Saint-Émilion Grand Cru Classé



**Superficie :**

18 hectares d'un seul tenant

**Cépages :**

50% de Cabernet Franc,  
45% de Merlot, 5% de Malbec

**Âge des vignes :**

45 ans

**Rendement :**

34hl / ha

**Production :**

50 000 bouteilles

2009

CHATEAU  
JEAN FAURE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

AU CŒUR  
D'UN TERROIR MYTHIQUE

Situé au cœur du terroir mythique des Premiers Grands Crus Classés de Saint-Émilion, CHATEAU JEAN FAURE a pour voisins le prestigieux Château Cheval Blanc et à moins de 500 m le Château Figeac.

Vignoble historique de 18 ha d'un seul tenant, CHATEAU JEAN FAURE s'enracine sur un magnifique terroir d'argile et de crasses de fer. Le vignoble se compose d'une dominante de Cabernet franc (50%).



- 1 · Château Cheval Blanc
- 2 · Château La Dominique
- 3 · Château Jean Faure

**VENDANGES 2009**

Millésime ensoleillé et chaud mais sans excès, ce qu'aime la vigne par dessus tout. Toutes les étapes du cycle végétatif se sont déroulées dans d'excellentes conditions : temps chaud, sec et ensoleillé.

La véraison a débuté dès fin juillet, caractéristique des années assez précoces et des plus grands millésimes. Très beau mois d'août et de septembre qui ont permis d'atteindre une maturité optimale et de vendanger à la carte selon les terroirs et les cépages. Les vendanges ont eu lieu du 25 septembre au 1er octobre pour le Merlot, le 2 octobre pour le Malbec, du 7 au 15 octobre pour le Cabernet franc.

**VITICULTURE**

L'ensemble de la propriété a été drainé en 2004 (drains de vigne et drains de sentier).

Vignoble travaillé mécaniquement, labouré, chaussé et déchaussé.

Suppression de tous les contre-bourgeons, effeuillage, vendanges en vert.

**VINIFICATION / ÉLEVAGE**

Vendanges manuelles en cagettes. Vinification 100% baies entières. Pigeage manuel. 40% en barriques et demi muid neufs, 40% en barriques d'un vin, 20% en foudres d'un vin pendant 18 mois.