

SAINT-EMILION GRAND CRU
CHÂTEAU
JEAN FAURE
GRAND CRU CLASSÉ

65% DE CABERNET FRANC, VOISIN DE CHEVAL BLANC

Situés au cœur du terroir mythique des premiers grands crus classés de Saint-Émilion, les 18 hectares du Château Jean Faure s'enracinent sur un magnifique terroir d'argile où le cabernet franc puise une énergie hors du commun. La pratique d'une viticulture biologique certifiée et biodynamique (en conversion) est née de la volonté de respecter le terroir, le végétal et les hommes qui y travaillent.



MILLÉSIME 2018

SUPERFICIE	18 ha
TERROIR	Faciès argileux dès 40 cm – molasse du fronsadais
ENCÉPAGEMENT	65% cabernet franc – 30% merlot – 5% malbec
ÂGE MOYEN DE LA VIGNE	45 ans
DENSITÉ	8 000 pieds/ha sur les nouvelles plantations
MODE DE CULTURE	Biodynamie et bio certifié, enherbement un rang sur trois, les deux autres en engrais vert.
TAILLE	Guyot mixte, et guyot simple sur les jeunes vignes
CONDITIONS CLIMATIQUES	Hiver : Très pluvieux Printemps : Pluvieux Été : Très chaud et très sec Automne : Sec, nuits fraîches
DATES DE VENDANGES	du 18 au 28 septembre pour les merlots, le 8 octobre pour les cabernets francs.
VINIFICATION	Cuves béton & bois, sans soufre
ÉLEVAGE	35% barriques neuves, 30% d'un vin, 20% cuves béton et 15% foudres
RENDEMENT	30 hl/ha
DEGRÉ	13,5°
PRODUCTION MOYENNE	50 000 bouteilles environ
ASSEMBLAGE 2018	60% cabernet franc – 35% merlot – 5% malbec