

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 2019

<b>SUPERFICIE</b>	18 ha
<b>TERROIR</b>	Faciès argileux dès 40 cm – molasse du fronsadais
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	65% cabernet franc – 30% merlot – 5% malbec
<b>ÂGE MOYEN DE LA VIGNE</b>	45 ans
<b>DENSITÉ</b>	8 000 pieds/ha sur les nouvelles plantations
<b>MODE DE CULTURE</b>	Biodynamie et bio certifié, enherbement un rang sur trois, les deux autres en engrais vert.
<b>TAILLE</b>	Guyot mixte, et guyot simple sur les jeunes vignes

<b>CONDITIONS CLIMATIQUES</b>	<b>Hiver</b> : Très doux <b>Printemps</b> : Frais <b>Été</b> : Très chaud et sec <b>Automne</b> : Très beau début de saison, quelques pluies fin septembre
-------------------------------	---

<b>DATES DE VENDANGES</b>	du 16 au 21 septembre pour les merlots, le 20 septembre pour le malbec, du 3 au 8 octobre pour les cabernets francs.
---------------------------	--

<b>VINIFICATION</b>	Cuves béton & bois, sans soufre
<b>ÉLEVAGE</b>	35% barriques neuves, 30% d'un vin, 20% cuves béton et 15% foudres
<b>RENDEMENT</b>	40 hl/ha
<b>DEGRÉ</b>	13,5°
<b>PRODUCTION MOYENNE</b>	70 000 bouteilles environ
<b>ASSEMBLAGE 2019</b>	65% cabernet franc – 30% merlot – 5% malbec