

SAINT-EMILION GRAND CRU
CHÂTEAU
JEAN FAURE
GRAND CRU CLASSÉ



60% DE CABERNET FRANC - VOISIN DE CHEVAL BLANC

A moins de 100 mètres du mythique Château Cheval Blanc, 500 mètres de Château Figeac et avec l'Évangile sur son arrière, Château Jean Faure - 18 ha d'un seul tenant - s'enracine sur un magnifique terroir d'argile et de crasses de fer où le cabernet franc (à 60%) puise une énergie hors du commun.



MILLÉSIME 2020



CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 25 mars

Floraison : 26 mai

Nouaison : 10 juin

Mi-véraison : 28 juillet

DATE DES VENDANGES

Merlot : 10 au 17 septembre

Cabernet franc : le 17 septembre, puis du 27 septembre au 1^{er} octobre

Malbec : 16 septembre

CUVAISON

40 jours - 2/3 en béton et 1/3 en bois

ÉLEVAGE

35 % barriques neuves, 30 % d'un vin, 20 % cuves béton et 15% foudres

PRODUCTION

6 000 caisses

ASSEMBLAGE 2020 :

65% cabernet franc - 30% merlot - 5% malbec

CHÂTEAU JEAN FAURE - 33330 Saint-Émilion

T. 33(0)5 57 51 34 86 • contact@jean-faure.fr • www.jeanfaure.com