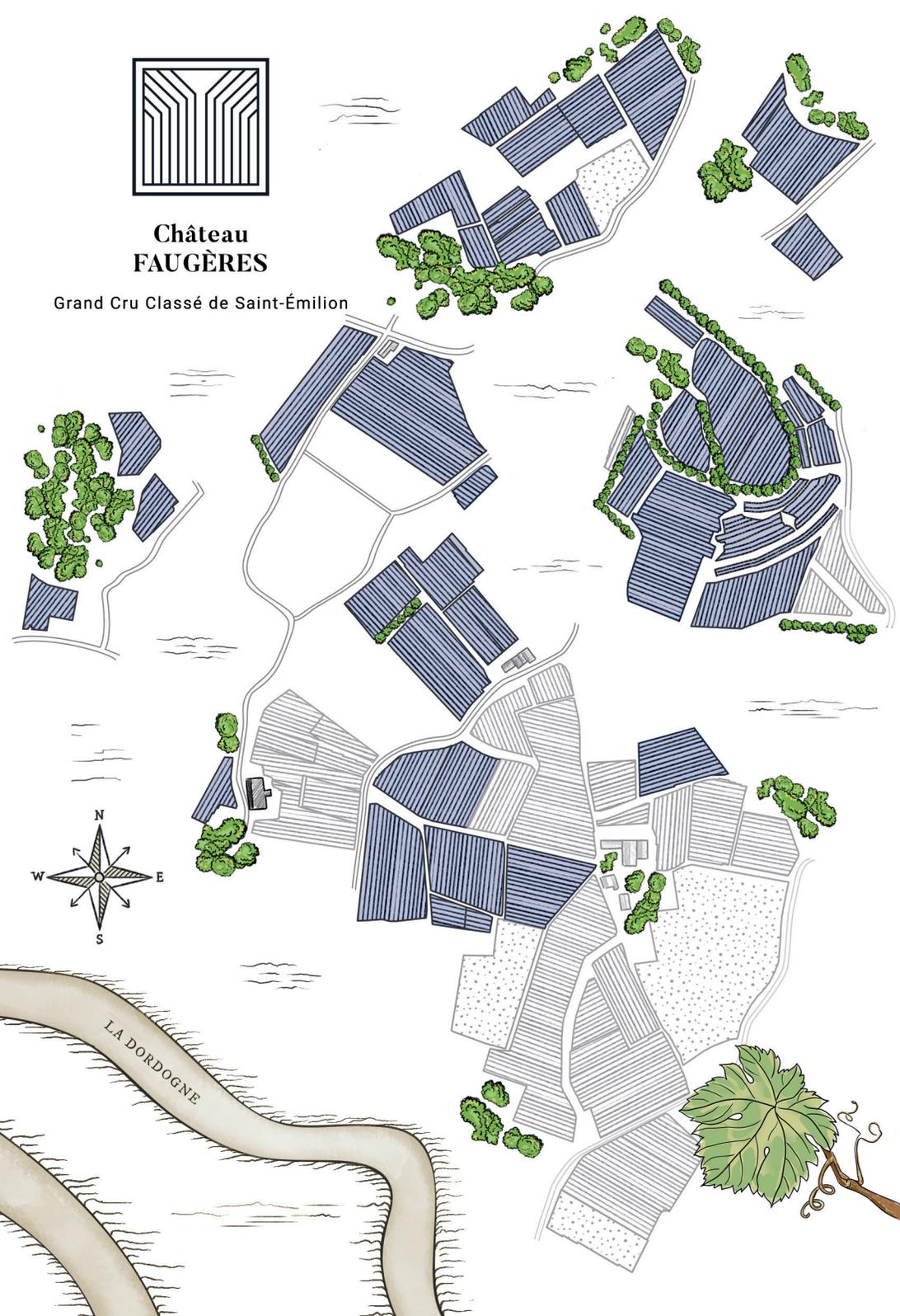




Château FAUGÈRES

Grand Cru Classé de Saint-Émilion



CHATEAU FAUGÈRES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



MILLESIME – VINTAGE 2023

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

DATES DE RÉCOLTE — HARVEST

Merlot du 11 au 27 septembre, Cabernet Franc du 21 septembre au 3 octobre
et Cabernet Sauvignon le 3 octobre

SURFACE

40.8 hectares en production

RENDEMENTS — YIELD

31.5 hl/ha

DURÉE DE CUIVISON — VATTING PERIOD

30 jours en cuves bois – 30 days in wooden vats

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

130 000 bouteilles – 130000 bottles

A peine mi-septembre et les vendanges démarrent déjà pour Château Faugères ! Après une campagne rude qui a nécessité une attention de tous les instants, les raisins étaient prêts à être minutieusement récoltés petit à petit en respectant le suivi des maturités de chaque parcelle que compose la mosaïque du vignoble de Faugères. En résulte une savoureuse harmonie où reliefs et saveurs mettent en lumière une somptueuse concentration.

It is barely mid-September and the harvests have already begun at Château Faugères! After a harsh year that required continued attention, the grapes were ready to be gradually carefully harvested as each plot that makes up the Faugères vineyard mosaic became ripe. This created a delicious harmony, with texture and flavours showcasing magnificent concentration.