



CHATEAU FAURIE DE SOUCHARD

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION



LA PROPRIÉTÉ

Superficie : 12 Ha

Situation : Côte nord du coteau de Saint-Emilion

Sol : Coteau argileux, pied de côte argilo-sableux

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

Age moyen des vignes : 30 ans

VITICULTURE

Taille : guyot double, ébourgeonnage

Effeuilage : manuel, et en 2 étapes, il est généralisé sur toutes les parcelles et des 2 cotés du rang

Eclaircissage : si nécessaire

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification : Cuves Béton thermo-régulées et foudres chêne

Élevage : en barriques neuves 75%, barriques 1 vin 25%

Durée d'élevage : 14 à 16 mois selon les parcelles

PRODUCTION EN 2015

Superficie vendangée : 12 Ha

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

Date de vendanges : du 1^{er} au 15 octobre

Rendement : 37 HL/Ha

Production :

- Château Faurie de Souchard : 39 500 btl's environ