



CHATEAU FAURIE DE SOUCHARD



LE VIGNOBLE

Situation : Côte nord du coteau de Saint-Emilion

Superficie : 12 Ha dont 10,2 en production

Terroir : Coteau argileux, pied de côte argilo sableux

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

Age moyen des vignes : 30 ans

PRODUCTION EN 2013

Superficie vendangée : 9,5 Ha

Encépagement : 63% Merlot, 31% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Date de vendanges : le 2 octobre, le 12 octobre et le 16 octobre

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification : Cuves Béton thermo-régulées et foudres chêne, fermentation malolactique en barrique

Cuvaison 3 semaines

Élevage : en barriques neuves 50%, barriques 1 vin 50%

Durée d'élevage : 12 à 16 mois selon les parcelles

PRODUCTION / COMMERCIALISATION

Rendement 2013 : 20 HL/Ha

Château Faurie de Soucard : 16 000 bouteilles environ

Pavillon de Soucard : 12 000 bouteilles environ