



Château Faizneau

MONTAGNE SAINT-EMILION

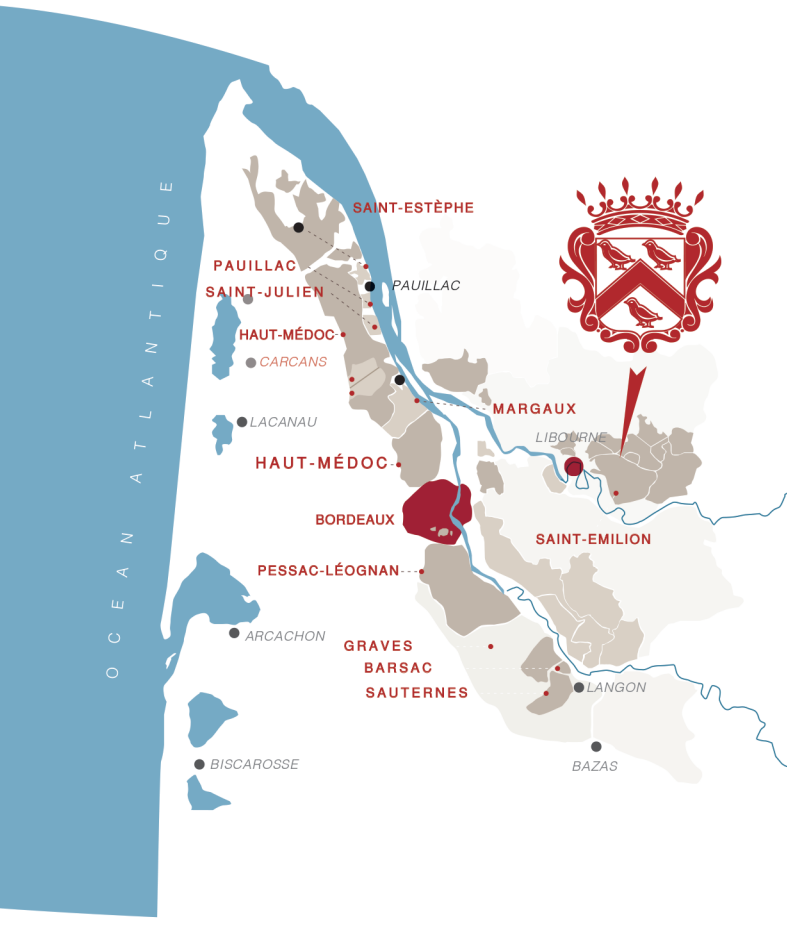
Château Faizeau

MONTAGNE SAINT-EMILION

Entre Pomerol à l'Ouest et Saint-Emilion au Sud, Château Faizeau, se niche dans la très belle appellation de Montagne Saint-Emilion au milieu des terroirs les plus prestigieux du Libournais. L'adage populaire veut que « le bas des marches de l'église de Montagne correspond au sommet du clocher de Saint-Emilion »

Faizeau signifie « petite faize », une abbaye bénédictine qui possédait, entre autres, des vignes à Pauillac et à Saint-Emilion. Erigé sur les pentes du tertre de Calon, point culminant du Libournais, le Château Faizeau est l'un des plus anciens terroirs à vocation viticole du Bordelais figurant déjà au XVIIIème siècle sur la carte de Belleyme.

Le vignoble du Château Faizeau, d'une grande qualité s'épanouit sur un plateau baigné de soleil, parfois ombragé par des pins maritimes. A majorité Merlot, Château Faizeau, faisant partie du très sélectif « Cercle Rive Droite », est un des vins les plus corsés de son appellation, ce qui lui a valu d'être nommé le « Ténor »



ENTRE CIEL ET VIGNE



Le vignoble de Château Faizeau est très qualitatif et bénéficie d'un magnifique terroir et d'une situation privilégiée sur un plateau orienté Est/Ouest qui est baigné de soleil tout au long de la journée. Les 12 hectares d'un seul tenant s'étendent sur un terroir de graves et d'argiles.

Les Merlot qui règnent en maître y sont choyés, avec une maîtrise de la taille en guyot simple plutôt courte pour éviter les chevauchements, un effeuillage précis et ainsi assurer un raisin de grande qualité. Un travail important est conduit sur

le vignoble pour assurer le meilleur raisin et la maturité optimale lors des vendanges.

Le travail d'orfèvre conduit sur le vignoble permet d'assurer des Merlots bien mûrs lors des vendanges qui sont effectuées à la main et en cagette pour préserver les baies. Une sélection parcellaire minutieuse permet l'élaboration d'un grand vin. Soucieux du respect de l'environnement et de notre terroir, nous nous sommes engagés dans une démarche de certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

UN TRAVAIL DE PRECISION



« ... parmi les vins les plus corsés de l'appellation. »

L'élevage en barriques de chêne français, se prolonge sur 18 à 24 mois.

«... le Château Faizeau s'appuie sur le savoir-faire de Michel Rolland... »

Dans un souci permanent d'optimiser le potentiel du terroir, le Château Faizeau s'appuie sur le savoir-faire de Michel Rolland et de son équipe, qui interviennent lors des étapes clés de l'élaboration de ce grand vin.



Superficie : 11 hectares



Age moyen des vignes : 22ans



Type de sol : sablo-limoneux,
limons-argilo-sableux

Viticulture intégrée de précision



Rendement moyen : 55

hectolitres/hectares



Densité moyenne : 6269 pieds/hec-
tares



Encépagement : 97% Merlot, 3%
Cabernet Franc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle

Eleavage : en barriques



Ce vin d'une jolie robe brillante couleur grenat, révèle un nez puissant avec des notes de fruits rouges, cassis, framboises et mûres. En bouche la structure est bien équilibrée. Des tanins mûrs et veloutés s'accompagnent d'une finale longue.



cruetdomainedefrance.com