



## CHÂTEAU FAIZEAU 2020

*Montagne-Saint-Emilion AOP - Merlot, Cabernet Franc*

### Présentation de la propriété

Faizeau signifie « petite faize », en référence à l'abbaye bénédictine de Faize située à proximité de la propriété. L'abbaye possédait, entre autres, des vignes à Pauillac et Saint-Emilion. Erigé sur les pentes du tertre de Calon, point culminant du Libournais, Château Faizeau est l'un des plus anciens domaines du Bordelais. En effet, il figurait déjà au XVIII<sup>e</sup> siècle sur la carte de Belleyme. Le vignoble du Château est d'une très grande qualité et bénéficie d'un magnifique terroir. Situé sur un plateau orienté Est/Ouest, il bénéficie de longues périodes d'ensoleillement tout au long de la journée. Les 12 hectares d'un seul tenant sont composés d'un terroir argilo-calcaire avec, ici ou là, des sables éoliens.

Pendant l'été, les vignes sont effeuillées et éclaircies afin de contrôler les rendements et la vigueur.

Depuis 2010, Château Faizeau s'appuie sur les conseils du célèbre œnologue Michel Rolland, afin d'optimiser le potentiel de son exceptionnel terroir.

### Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Montagne

Superficie : 12 hectares dont 11 en production

Type sols : Sablo-limoneux et limons argilo-sableux, mollasses du fronsadais

Age des Vignes : 23 ans

Densité : 6269 pieds / hectare

Rendement : 50 hectolitres / hectare

Vendanges : Manuelles

Méthode vinification : Sélection parcelleaire, égrappage, fermentation directe, micro-oxygénation entre deux fermentations.

Assemblage : 93% Merlot, 7% Cabernet Franc

Elevage : 12 mois en barriques bordelaises de chêne français, dont 50% de barriques neuves chauffées douces, et 50% d'un vin.

### Commentaires de dégustation

Château Faizeau 2020 revêt une robe grenat, très soutenue et brillante, avec de jolies nuances fuschia. Le nez est complexe, à la fois fruité et épicé. Il exhale des arômes de confiture de mûres, de réglisse et de graphite. La bouche est ample, équilibrée et persistante avec des notes de confiture de fruits noirs.

Accord mets et vin : Château Faizeau accompagnera à merveille de la viande blanche, une volaille, de la viande rouge grillée, rôtie ou en sauce

Température de service : Entre 16°C et 18°C

Garde : Jusqu'à 10 ans