

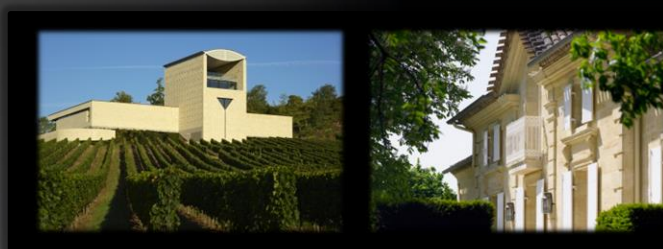
Collection personnelle

Mr François-L
Vuitton



« Ce vin est l'un de mes Grands Bordeaux favoris. J'ai demandé à son propriétaire de me dédier une cuvée privée, comme l'apogée d'un savoir-faire, et une délicieuse invitation aux plaisirs partagés. »

François-L Vuitton



CHÂTEAU FAUGÈRES (GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION)

L'histoire de Château Faugères a démarré par une passion, celle de son propriétaire Silvio Denz, pour le vin, l'art et l'architecture, et qui continue depuis avec toute l'implication et l'exigence de la qualité qui le caractérisent. Son chai, véritable cathédrale du vin qui surplombe le vignoble, est aujourd'hui un repère dans le paysage de Saint-Émilion.

Sol : Plateau calcaire (calcosols sur calcaire à astéries) et coteau argilo-calcaire (calcosols sur molasses argilo-calcaires)

Surface : 37 hectares

Cépages : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Viticulture : Viticulture naturelle durable (ISO 14001 en 2009). Taille en guyot double, travail du sol et enherbement, ébourgeonnage, éclaircissements manuels. Vendanges manuelles en cagettes, deux tables de tri dont une à tri optique.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, cuves bois tronconiques thermorégulées, cuvaison douce de trois semaines.

Élevage : 14 mois en barriques d'un et deux vin de chêne français, sans collage

Dégustation :

La couleur pourpre de la robe du « Cuvée privée du Château Faugères 2014 » dévoile de beaux reflets grenat. Au nez, il offre un bouquet complexe révélant des notes de graphite, de cassis, de framboise et de cerise. Ce Saint-Émilion Grand Cru développe une attaque friande, dense et rafraîchissante. C'est un vin doté d'un caractère suave et de tanins compacts et puissants, légèrement granuleux.