LES VINS DE SAINT-EMILION

Château Jean Faure

Saint-Emilion Grand Cru | Grand cru classé

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
18 ha

TYPES DE SOLS
Oxyde de fer
Sols Argilo-limoneux

CÉPAGES
Cabernet Franc 60 %, Merlot 35 %, Malbec 5 %

AGE MOYEN DES VIGNES
45

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Barriques, Béton, Bois, Foudre

ELEVAGE
Barriques neuves 30 %
Barriques 1 vin et plus 30 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
70000 bouteilles
550 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
ETATS-UNIS
FRANCE
ITALIE
JAPON
ROYAUME-UNI
SUISSE

Certifications environnementales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

BIODYVIN

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Château Jean Faure est situé au coeur d'un des terroirs mythiques de Saint-Emilion et aux portes de Pomerol. Vignoble historique de 18 hectares, le Château Jean Faure s'enracine sur un magnifique terroir d'argile composé d'un encépagement hsitorique de 65% de Cabernet Franc, si singulier à Saint-Emilion. Le choix exigeant de la viticulture biologique : Le Château Jean Faure a été certifié Bio en 2017 et Biodynamique en 2023. Les équipes du Château Jean Faure conduisent avec conviction, une viticulture biologique douce et rayonnante. Celle-ci requiert au quotidien beaucoup de vigillance afin de renforcer les défenses naturelles de la plante. L'utilisation de produits préventifs, de décoctions naturelles, le respect du calendrier lunaire, l'ébourgeonnage et tous les travaux en vert sont autant de pratiques qui aident la vigne à se défendre. Les vins expriment beaucoup de fraîcheur en déployant toute l'intensité du floral et des fruits noirs.

Adresse

CHÂTEAU JEAN FAURE
Lieu-dit Jean Faure
33330 Saint Emilion
Tél : 05 57 51 34 86

Ouverture

Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Contact à la propriété

DURGEL - AURY Valérie
Lieu-dit Jean Faure
33330 Saint-Emilion
Tél : 0557513486
Portable : 0748121959