



Appellation:	SAINT-EMILION
Propriétaire:	Famille FAURE
Superficie:	12 ha
Cépages:	90% Merlot 10% Cabernet Franc
Sol:	Sables-graves, chauds et filtrants
Production moyenne:	600 hectolitres environ
Age moyen du vignoble:	25 ans
Culture et vinification:	Vignoble cultivé de manière traditionnelle. Vinification en cuves ciment.

La famille Faure gère depuis trois générations cette propriété, qui se situe à proximité des Châteaux RIPEAU et CHAUVIN, Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

La récolte, achetée depuis quelques années par les Ets JEAN-PIERRE MOUEIX sur une base exclusive, est ensuite élevée, à partir du printemps, dans nos chais pendant 18 mois avant la mise en bouteilles.