CHÂTEAU
Grand Faurie La Rose
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Grand Faurie La Rose, Grand Cru de Saint-Émilion, est devenu une propriété d'AG2R LA MONDIALE en avril 2005. Élaboré avec le même soin que les grands crus classés du groupe, Châteaux Soutard et Larmande, Grand Faurie La Rose est un vin de partage, parfait pour chaque occasion, gourmand et riche.



Directeur général : Vincent Labergère

Chef de culture : Olivier Brunel

Maître de chai : Véronique Corporandy

Superficie totale de la propriété : 20 hectares

Terroir : Plateau calcaire, argiles et sable

Encépagement : 77% merlot, 20% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon

Millésime 2015

Assemblage : 81 % merlot, 15 % cabernet franc, 4 % cabernet sauvignon

Degré d'alcool : 14% Vol.

Superficie en production : 7,5 hectares

Rendement : 28 hL/hA

Vendanges et Vinification : Vendanges manuelles du 15 septembre au 6 octobre.
Tri densimétrique et transfert de vendange par gravité. Extractions douces. Vinification en cuves inox thermorégulées de 60 hL.

Elevage : 12 mois d'élevage, 10 % barriques neuves, 60 % barriques d'un vin, 30 % de cuves béton.

SCEA du Château Soutard – 465 route de saint christophe 33 330 Saint-Emilion – chateau-soutard.com
contact@soutard.com – Tel 0033 557 24 71 41