



PRESENTATION

Situé sur le village de Sainte Radegonde, sur des côteaux faisant face à Saint Emilion et Castillon, le Château Jean Faux est une somptueuse bâtisse au charme authentique. La propriété compte 12 hectares de vignes installées sur des sols argilo-calcaires idéalement exposés et où la végétation et les pinèdes lui donnent un aspect méridional.

Aujourd'hui, le vignoble certifié bio depuis 2011 produit les appellations Bordeaux Rosé et Bordeaux Supérieur. Tout est mis en oeuvre au vignoble (labour, effeuillage, ebourgeonnage, vendanges vertes, récolte manuelle en cagettes) comme au chai (macération préfermentaire, vinification en cuves ciment de petite taille, microbullage partiel) pour révéler l'expression de ce magnifique terroir. Le vin séjourne 12 à 14 mois en barriques de chêne français afin d'être sublimé.

Depuis 2003, Stéphane de Renoncourt suit le domaine. Château Jean Faux domine les vins de son appellation.

DEGUSTATION

De jolis reflets brillants animent sa robe jaune paille. Le nez très fruité exprime surtout des arômes de pêche et de fruits exotiques souligné par de fines notes boisées.

Sa vivacité est apaisée par une finale souple et caressante. Voilà un vin qui s'allie aussi bien sur poissons et fruits de mer que sur charcuterie fine et fromages de brebis.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : 85 % sauvignon blanc – 15 % sémillon

Superficie du vignoble : 1,5 hectares.

Sols : argilo-calcaire

Conduite du vignoble : Le vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 2011. Dédoublage, effeuillage, éclaircissage.

Vendanges : manuelles en cagettes. Tri manuel des baies sur table vibrante.

Densité de plantation : 7400 pieds / hectares

Age moyen du vignoble : 15 ans.

Vinification : Fermentation en cuves. La vendange est pressée directement en grappes entières avec un pressoir vertical.

Elevage : sur lies (8-10mois), batonnage des lies (2-3 mois). En barriques de chêne Français à 100% avec 25% de bois neuf.