

CHATEAU
CAP DE FAUGÈRES

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX



Château Cap de Faugères 2020

April 2021 – James Suckling – 91-92/100

“A medium-bodied red with plum and berry. Soft and refined with nice, ripe and creamy tannins. Very polished.”

May 2021 – Markus del Monego – 92+/100

May 2021 – Yves Beck – 90-92/100

May 2021 – Jane Anson – 90/100



KEY POINTS

-Planted on a limestone-clay hillside adjoining the Saint-Emilion appellation, Château Cap de Faugères is the first Château of Castillon touching Saint-Emilion great terroirs.

-Limited yields of 19 hl/ha : same vineyard focus as the Saint-Emilion properties of the group

-Vinification: 100 % Stainless steel tank to express the aromatic purity

-A wine to enjoy on the youth, with very fresh fruits, perfect balance and soft tannins, even better in large format

-A great value profile, easy approach to Bordeaux wines

*Certified “Haute Valeur Environnementale”
level 3*



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
DATES DE RÉCOLTE — HARVEST	Du 14 au 29 septembre 2020
SURFACE	34 hectares
RENDEMENTS — YIELD	19 hl/ha
DURÉE DE CUVAISON — VATTING PERIOD	25 jours - days
ÉLEVAGE — MATURING	Cuves inox - Stainless steel vats
PRODUCTION	117 000 bouteilles - bottles

Certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3 – Certified « Haute Valeur Environnementale » level 3

« 2020 est un millésime de contraste né dans la douleur. Le millésime commence avec un hiver historiquement pluvieux suivi d'un printemps très doux. Dans ce contexte, la protection des vignes contre le mildiou et la gestion des sols est un vrai combat. Le premier miracle apparaît à la mi-mai avec des conditions sèches et chaudes lors d'une floraison parmi les plus précoces, avec deux semaines d'avance. Le deuxième miracle apparaît le 19 juin avec l'arrêt net des précipitations faisant place à un temps sec et frais jusqu'au début de la véraison à la mi-juillet. C'est à ce moment que l'été s'installe définitivement avec des pics de chaleur jusqu'à la mi-août où des orages salvateurs font respirer les vignes et gonfler les baies de Merlots. Les Cabernets, plus tardifs, conserveront leur taille de myrtilles jusqu'aux vendanges et les Merlots mûriront tranquillement jusqu'à mi-septembre. Le résultat est un millésime récolté avec une dizaine de jours d'avance, majoritairement sous le soleil. Les Merlots comme les Cabernets sont tanniques, colorés, parfaitement équilibrés. Les raisins expriment rapidement une expression aromatique intense en cuve.

Un millésime 2020 de qualité pour Château Cap de Faugères dont le fruité et la gourmandise saura en séduire plus d'un. »

Vincent Cruège,
Directeur d'Exploitation Vignobles Silvio Denz

“ 2020 was a highly contrasted vintage that got off to a difficult start. The year began with an exceptionally rainy winter followed by a very mild spring. In this context, protecting the vines against mildew and managing the soil was a real struggle. The first miracle appeared in mid-May, with dry and warm conditions during one of the earliest flowerings we have seen, two weeks ahead of schedule. The second miracle was on 19 June when the rain stopped and the weather turned dry and cool until the beginning of the grape colour-change in mid-July. It is at this point in time that summer settled in for good, with some spells of heat through to mid-August when thunderstorms provided some relief and allowed the Merlot grapes to swell. The later-ripening Cabernets remained the size of blueberries until harvest, and the Merlots will ripe slowly until mid-September. The result was a vintage harvested about ten days early, mostly in sunny conditions. Both the Merlot and Cabernet were tannic, colourful and perfectly balanced. The grapes quickly expressed an intense aromatic expression in the vats. A high-quality 2020 vintage for Château Cap de Faugères, with the fruit and flavour to charm many a wine-lover. ”

Vincent Cruège,
Estate manager of Vignobles Silvio Denz

Contact : Vignobles Silvio Denz

Faugères – Saint Etienne de Lisse – 33330 Saint Emilion | info@vignobles-silvio-denz.com | +33 (0)5 57 40 34 99
www.chateau-cap-de-faugeres.com