

MILLESIME – VINTAGE 2021

# CHATEAU FAUGERES

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ



## Château Faugères 2021

May 2022 - **Vinous, A. Galloni – 93-95/100**

*“The 2021 Faugères offers a beguiling mix of inky dark fruit and brighter, saline nuances that lend vibrancy. Red/purplish berries, lavender, rose petal and sweet spice are all beautifully lifted. I have to say, I very much like the energy and overall tension here. A mix of floral and mineral accents punctuates the finish. Terrific.”*

May 2022 - **James Suckling – 93-94/100**

May 2022 - **Markus del Monego – 93/100**

May 2022 - **René Gabriel – 18/20**

May 2022 - **Jeff Leve – 91-93/100**



**Vignobles  
SILVIO DENZ**

ART & TERROIR

# CHATEAU FAUGÈRES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



## MILLESIME - VINTAGE 2021

### ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES

75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### DATES DE RÉCOLTE – HARVEST

Merlot du 29 septembre au 8 octobre ; Cabernet Franc et Sauvignon du 8 au 15 octobre

### SURFACE

34,85 hectares

### RENDEMENTS – YIELD

25 hl/ha

### DURÉE DE CUIVAISON – VATTING PERIOD

25 à 30 jours en cuves bois – 25 to 30 days in wooden vat

### ÉLEVAGE – MATURING

12 mois – 12 months

1/3 barriques neuves de chêne français – 1/3 new French oak barrels

1/3 barriques d'un vin de chêne français – 1/3 one wine French oak barrels

1/3 barriques de deux vins de chêne français – 1/3 two wines French oak barrels

Château Faugères 2021 est un millésime tout en finesse et élégance. Au nez on retrouve une explosion de fruits, myrtilles, prunelles, cerises noires et des notes fleuries. La bouche est ultra-riche, savoureuse et présente une fine acidité. Les tannins sont élégants, suaves et enrobent l'ensemble de la bouche. Fraîcheur et équilibre se retrouvent en finale.

*Château Faugères 2021 is a vintage with no shortage of finesse and elegance. The nose presents an explosion of fruit: blueberries, sloe, black cherries and floral notes. On the palate, it is extremely rich and delectable, with delicate acidity. The tannins are elegant and smooth, coating your entire mouth. The finish is marked by freshness and balance.*