



CHÂTEAU FAYAT 2015, POMEROL

Né de la fusion du Château La Commanderie de Mazeyres, Château Prieurs de La Commanderie et Château Vieux Bourgneuf, Château Fayat bénéficie d'une diversité de terroir exceptionnelle. La forte restructuration du vignoble de l'enclos de la Commanderie de Mazeyres, ainsi que le très fort potentiel du vignoble de Vieux Bourgneuf, offrent des perspectives enthousiasmantes. C'est à partir du millésime 2009 que nous avons commencé à exploiter cet ensemble à très fort potentiel.

2015



Superficie en production :	11.22 ha
Sol :	Graves profondes, sols bruns sableux ; sablo - limoneux sur argile ; sables anciens sur sous-couches argileuses
Encépagement :	88% Merlot, 12% Cabernet Franc
Age moyen de la vigne :	50 ans
Densité :	6 000 pieds/ha
Mode de culture :	Traditionnel, enherbement naturel un rang sur deux en fonction de la vigueur.
Taille :	Guyot simple avec ébourgeonnage un œil sur deux.
Vendanges 2015 :	Entièrement manuelles du 21 au 29 septembre pour les merlots, et le 7 octobre pour les cabernets francs.
Cuvier :	Cuves inox thermo-régulées et cuves bois
Elevage :	12 mois – 50% bois neuf
Rendement :	42 hl/ha
Production :	Environ 30 000 bouteilles /an
Assemblage 2015 :	100% Merlot
Degré :	13.5°
pH :	3.8

Château Fayat 18 avenue Georges Pompidou 33 500 Libourne

Tel : +33(0)5-57-51-31-36 Fax : +33(0)5-57-25-71-22