



Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

CHATEAU PETIT FAURIE QUET AOC Saint Emilion Grand Cru



Appellation : Saint Emilion Grand Cru

Couleur : Rouge

Superficie : 5 Ha 62 ar 54 ca

Production : 35 000 bouteilles

Sols : Sableux avec sous sol argilo-calcaire

Age de la vigne : 30 ans

Encépagement : 85% Merlots 15% Cabernets Francs

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple et Guyot double (6 à 9 bourgeons)

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées. Vin sans soufre

Garde : 8 à 10 ans suivant les millésimes.

Note de dégustation : Une robe d'un rubis brillant à reflets grenat. Très concentrées, les notes de petits fruits rouges dominant. Derrière se développe une large palette de senteurs qui va de la vanille, due au bois neuf, à la figue et au pruneau. La richesse aromatique du bouquet se retrouve au palais. D'une grande générosité, les saint-émilion grand cru sont corsés et bien charpentés. Les premières années, les tanins sont très présents, mais cette fermeté ne prive pas les vins d'une certaine souplesse et d'un côté charnu

Accords mets et Vins : Viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume

