



CHATEAU FAYAT, 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 donnent des perspectives enthousiasmantes au Château Fayat.

C'est sur le millésime 2009 que nous avons commencé à exploiter cet ensemble à très fort potentiel.



Superficie :	16,23 ha
Sol :	Graves profondes, sols bruns sableux ; sablo-limoneux sur argile ; sables anciens sur sous-couches argileuses
Encépagement :	80% Merlot, 20% 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. Effeillage côté du soleil levant
Vendanges :	Entièrement manuelles
Cuvier :	Cuves inox thermo-régulées et cuves bois
Elevage :	En barriques neuves à 50% pendant 12 mois
Rendement :	37hl/ha
Production :	55 000 bouteilles/an
Propriétaire :	Clément Fayat
Directeur :	Yannick Evenou

Dégustation : Millésime 2010

Œil :	Violet foncé.
Nez :	Charnu et rond avec des arômes de cerises mures et des notes de confiture de fruits rouges suivi par une agréable fin de bouche ronde et teintée de notes d'épices douces.
Bouche :	Bouche charnue, très enveloppante. Tanins intégrés au grain soyeux.

Notes de Dégustateurs :	Wine Spectator : 89-92/100 Decanter : 16/20 Jancis Robinson : 17/20 Jane Anson: 93-94/100 Bettene & Desseauve : 16,5/20 Neal Martin : 91-93/100
--------------------------------	--