



1^{er} Grand Cru Classé
Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

LE MILLÉSIME 2024

L'équilibriste !

PROPRIÉTAIRE Famille Philippe Cuvelier
GÉRANT Matthieu Cuvelier
DIRECTEUR Emmanuel de Saint Salvy
CONSULTANTS Jean-Claude Berrouet et Derenoncourt Consultants

VIGNOBLE

APPELLATION Saint-Émilion Grand Cru
CLASSEMENT 1^{er} Grand Cru Classé depuis 1955
SITUATION GÉOGRAPHIQUE Sur les plus hauts versants du plateau Ouest
de Saint-Émilion, au pied des « Grandes Murailles »
SUPERFICIE 22 hectares
SOL Argilo-calcaires
ENCÉPAGEMENT 86 % Merlot
08 % Cabernet Franc
06 % Cabernet Sauvignon
DENSITÉ DE PLANTATION Entre 6 000 et 9 200 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 35 ans

MILLÉSIME 2024

VENDANGES Du 25 septembre au 11 octobre 2024
TRI/RÉCEPTION Sélection densimétrique puis manuelle, réception
gravitaire
ASSEMBLAGE 84 % Merlot
10 % Cabernet Franc
06 % Cabernet Sauvignon
VINIFICATION Fermentation naturelle en baies entières dans 25 cuves
inox thermo-régulées de petite capacité, extraction douce
par pigeage manuel, cuvaison de 21 à 28 jours,
fermentation malolactique en cuve
ÉLEVAGE 40 % barriques neuves - 58 % barriques de 1 vin - 2 % en jarre
14 à 18 mois d'élevage en cave souterraine
ANALYSE TAV 13 % vol - pH 3,43
PRODUCTION 30 hl/ha - 50 000 bouteilles