



1^{er} Grand Cru Classé
Clos Fourtet

SAINT-ÉMILION

LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

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 84 % Merlot
10 % 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 2025

VENDANGES Du 09 au 22 septembre 2025
TRI/RÉCEPTION Sélection 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 26 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 14 % vol - pH 3,40
PRODUCTION 28 hl/ha - 40 000 bouteilles