



AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHATEAU LA FAVIERE

Rouge

Cépages : Merlot (60%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (10%)

Sol : Alternance de graves et de sables fins avec une couche d'argile en sous-sol.

Vinification : récolte parcelle par parcelle à maturité optimale. Après une macération pré-fermentaire à froid, les vinifications sont effectuées de façon sélective, avec une complémentarité entre cuves en bois et cuves ciment. Vieillessement de 6 mois en barriques de chêne français.

Titre alcoométrique : 12.5% Vol.

Dégustation :

Couleur intense, subtilement ambrée. Un nez aux notes de fruits rouges bien mûrs évoluant vers les arômes de boîte à cigare. Attaque en bouche suave et racée évoluant vers une structure plus ample et généreuse. Texture soyeuse, belle longueur, remarquable finesse.

Servir à 18/20°C.

Garde : 10 ans.

Ce vin accompagnera avec bonheur : agneau braisé aux cèpes, côte de bœuf sauce béarnaise, cèpe à la Bordelaise ou encore aubergine farcies.

