



AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château La Favière

Rouge « Intégrale »

Cépages : merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon.

Sol : Une alternance de graves et de sables fins avec une couche d'argile en sous-sol, favorisant un drainage optimal.

Vinification : Les raisins des meilleures parcelles sont vinifiés dans des fûts de chêne de 500 litres, tournés manuellement jusqu'à six fois par jour en début de vinification. Cette intégration précoce du bois - avant l'levage - permet une bonne extraction de la couleur et des arômes, elle donne des vins plus amples, avec davantage de noblesse et de complexité. Vieillessement de 18 mois.

Dégustation :

Une robe profonde, d'un rouge éclatant et intense. Un nez où les puissantes senteurs de fruits mûrs jouent en contrepoint avec des notes de sous-bois automnal. Une bouche ample et généreuse. Un équilibre parfait avec une longueur digne des plus grands vins de Bordeaux et des meilleurs terroirs.

Conseils pour la dégustation :

Servir entre 18 et 19°C avec décantation préalable, idéalement une heure avant le service pour une expression parfaite.

A déguster dès aujourd'hui avec un potentiel de garde de 20 ans à 25 ans.

Accompagnement de Homard breton enrubannée de spaghettis cuits vapeur, Rôti de bœuf vigneron, Carré d'agneau et tajine de légume ou encore vieux comté.



JD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

tel. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56

Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z