



# AOP BORDEAUX

## Château La Favière

### Muse



**Cépages** : Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 10%.

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

**Vinification**: récolte parcelle par parcelle à maturité optimale et suivant les caractéristiques des microterroirs.

Vinification sélective, macération pré-fermentaire à froid pendant 72 heures, cuvaisons longues (plus de 3 semaines) avec une complémentarité entre cuves en bois et cuves en ciment. Les fermentations malolactiques sont opérées directement en barrique pour les lots issus des meilleures parcelles.

**Titre alcoométrique** : 12,5% Vol.

### Dégustation :

Une couleur d'un rouge profond et généreux. Un nez d'une grande précision où se marient les arômes suaves de baies mûres et les senteurs automnales de sous-bois. Une délicate harmonie en bouche et un joli volume émanant de tanins denses et onctueux. Une longueur aux échos infinis.