



Château Faugères

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grandioser Wert aus St.-Émilion!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat profond, violet sur le disque. Des nuances de violettes et de cassis agrémentent le bouquet intensément dominé par les fraises des bois. La bouche onctueuse révèle une énorme concentration sans pour autant perdre de sa finesse. Explosion de myrtilles des montagnes, de cassis et de jus de prunelles dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0104617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Faugères

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 93+/100, James Suckling 92-93/100,
WeinWisser 18/20
Cépage(s): 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.