

## 2016 L'Inclassable

Cru Bourgeois, Médoc AOC, Vignobles Rémy Fauchey

Rémy Fauchey signe un vin unique

**Description:**

Parfait pour accompagner le repas, il présente également un bon potentiel de garde.

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat profond. Des notes de poivre noir et de réglisse se mêlent au bouquet intense de framboises, viennent ensuite des touches de bois précieux et de piment. La bouche est charnue avec une astringence perceptible et de très belles réserves, il faudra juste le laisser patiemment vieillir en bouteille. Des baies noires et beaucoup d'épices accompagnent la longue finale. Avec 40%, la part de Petit Verdot n'a jamais été aussi élevée que pour ce millésime!

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Médoc

**Producteur:** Vignobles Rémy Fauchey

**Notation(s):** Score 18/20

**Elaboration:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Cépage(s):** 52% Cabernet Sauvignon, 28% Petit Verdot, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Référence:** 0627116



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **L'Inclassable**

Cru Bourgeois  
Médoc AOC  
Vignobles Rémy Fauchey

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 52% Cabernet Sauvignon, 28% Petit Verdot,  
15% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.