



## 2015 Château Cap de Faugères

La Mouleyre, Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

Côtes de Castillon

**Producteur:**

Vignobles Silvio Denz

**Notation(s):**

Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89/100

**Elevage:**

14 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

15.0 %

**Apogée:**

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Cépage(s):**

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Référence:**

0867915

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

Taille: A7 74x105

### Château Cap de Faugères

La Mouleyre

Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89/100
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.