



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

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