



Château Faugères

Grand Cru, St-Emilion AOC

Grandioser Wert aus St.-Émilion!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granato intenso, porpora sul disco. Sentori di viola e ribes nero impreziosiscono il bouquet, intensamente dominato dalle fragoline di bosco. Il palato morbido rivela un'enorme concentrazione senza perdere in finezza. Esplosione di mirtilli di montagna, ribes nero e succo di prugna nel lungo finale.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0104617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Faugères

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93+/100, James Suckling 92-93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.