



2012 Château Cap de Faugères

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Beginnt dezent mineralisch, ziemlich wuchtig im Ansatz, blaubeerige Konturen. Im Gaumen Holundernoten, stützende Tannine, die sind bereits schön integriert, fein kernige Rasse im Finale ein Hauch von warm ausstrahlenden Malaga. Toll gemacht.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Produttore:	Vignobles Silvio Denz
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0763512

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cap de Faugères

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.