

Château Puy Favereau



AOC Bordeaux Supérieur Rouge

**Certifiée Haute Valeur Environnementale
niveau 3**

Robe grenat soutenue, nez intense de fruits rouges, bouche souple et fraîche aux tanins fondus.

TERROIR

Coteaux argilo-silicieux et limoneux à l'est de la Gironde, à 55 km de Bordeaux, près de Lussac Saint-Emilion.

CÉPAGES

Merlot 60 % - Cabernet sauvignon 40 %.

MODE DE CONDUITE

Vignoble d'environ 25 à 30 ans, 32 hectares, culture raisonnée, fumure organique et enherbement maîtrisé.

VINIFICATION

Cuverie inox, contrôle des températures, cuvaison de 3 à 5 semaines, micro-oxygénation ou thermovinification.

DÉGUSTATION

Robe grenat soutenue. Nez intense de fruits rouges. Bouche souple et fraîche, tanins fondus, finale fruitée.

ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges et fromages. À boire maintenant ou à conserver au-delà de 5 ans.

