

Château PUY-FAVEREAU

AOC Bordeaux supérieur rouge 2016

Médaille d'or sélection 70 millions de consommateurs



Terroir :

Vignobles situés sur des coteaux argilo-silicieux et limoneux à l'est de la Gironde et à 55 km de Bordeaux, à la limite de l'appellation de Lussac Saint-Émilion

Cépages :

Merlot à 60 % Cabernet Sauvignon à 40 %

Mode de conduite du vignoble :

Issu d'un vignoble de 25 ans en moyenne sur une surface de 32 hectares, d'une densité de 3300 à 5000 pieds/ha. En culture et lutte raisonnée, fumure organique uniquement, enherbé un rang sur deux, l'autre de façon culturale traditionnelle.

Vinification

Chai moderne avec cuverie inox et contrôle de températures. Cuvaison de 3 à 5 semaines et utilisation de la micro-oxygénation ou de la thermovinification pour apporter aux vins souplesse et rondeur

Dégustation :

C'est un vin de belle présentation avec une robe grenat soutenue. Le nez est aromatique et intense avec des notes de fruits rouges. En bouche, on retrouve un vin souple et frais aux tanins fondus.

La finale est fruitée et relativement longue, un joli vin de plaisir.

Accompagnement :

Un vin de plaisir, à déguster sur la plupart des viandes rouges et fromages. Un vin à consommer dès à présent mais pouvant se conserver au-delà de 5 ans