



Château Cap de Faugères La Mouleyre 2016

CHF 31.50 | 10 cl = CHF 4.20

Au nez, le Cap de Faugères est dominé par de chaudes notes herbacées et des baies bleues. Déjà plaisant à déguster dans sa jeunesse, ce vin est la meilleure preuve qu'un bordeaux ne doit pas forcément être cher pour être bon.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Côtes-de-Castillon
Appellation	AOC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	266666
Accord mets et vins	Agneau, Bœuf, Poisson de mer, Champignons, Veau
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

L'élevage est réalisé en barriques d'un et deux ans pendant 12 mois.

Terroir

Les vignes poussent sur un plateau calcaire de l'appellation Côtes-de-Castillon.

Histoire





Les 48 hectares du domaine Cap de Faugères appartiennent à l'entrepreneur suisse Silvio Denz et se trouve juste à côté du château Faugères.

