



Château Faugères 2018

Au nez, des notes poivrées soulignées par de la mûre, de la cerise noire, du graphite et du café. En bouche, le vin est concentré et polyvalent, avec un fruit juteux. La finale longue est crémeuse avec de doux arômes rétro-olfactifs.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	38 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	266878
Avis	James Suckling 97/100 Antonio Galloni 96/100



Vinification

La fermentation est effectuée dans de grandes cuves en chêne. Le vin est ensuite élevé en barriques (neuves à 50%, âgées d'un an à 50%).

Terroir

Les vignes poussent sur un plateau à environ 80 mètres d'altitude. Les sols sont marqués par les coteaux argilo-calcaires orientés au sud.

Histoire





Le château Faugères est installé dans les collines ensoleillées de la vallée de la Dordogne, environ 6 km à l'est de la petite ville millénaire de Saint-Émilion, dans l'une des plus belles régions viticoles du Bordelais. Le domaine de 37 hectares a été racheté par l'entrepreneur suisse Silvio Denz en avril 2005.

