



Château Cap de Faugères 2017

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	2017
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	355787
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.

