



Château Cap de Faugères La Mouleyre 2016

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.

