



Château Cap de Faugères 2018

Le Cap de Faugères est juteux et marqué par les baies noires. Il sent le cassis, le sureau, les mûres et les griottes. En bouche, il se montre ouvert et frais avec un bon équilibre et de la longueur. Un excellent vin à un prix raisonnable qui peut déjà être dégusté jeune.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Côtes-de-Castillon
Appellation	AOC
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	355888
Accord mets et vins	Champignons, Bœuf, Poisson de mer, Agneau, Veau
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

L'élevage se fait pendant 12 mois en barriques d'un ou deux ans.

Terroir

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

Histoire

Le domaine viticole de 48 ha Cap de Faugères appartient à l'entrepreneur suisse Silvio Denz et se trouve à proximité immédiate du Château Faugères.

