



Château Faugères 2020

Dans le verre, une robe pourpre profonde. Au nez, des arômes de cassis, de myrtilles et d'herbes des prés séchées. En bouche, le vin présente une belle structure : un corps puissant, une bonne acidité et des tanins mûrs qui lui confèrent une élégance et une harmonie remarquables.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château Faugères |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Saint-Emilion |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2020 |
| Format | 150 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2040 |
| Cépages | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 266880 |
| Accord mets et vins | Volaille, Veau, Charcuterie, Fromages à pâte molle, Gibier, Plats de poisson raffinés, Grillades, Bœuf |
| Avis | Jeb Dunnuck 94/100 James Suckling 94/100 |



Vinification

Élevage d'environ 14 mois, pour moitié en barriques neuves et pour moitié en barriques d'un vin.

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.

