



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.

