Château Faugères 2017

Le Château Faugères est un vin puissant, corsé et, malgré tout, élégant et franc, avec une acidité bien équilibrée. Le nez présente un parfum de quetsche, de cassis et de framboise, accompagné d'une pointe d'anis et d'épices. Cela se confirme au palais, qui est encore complété par un soupçon de réglisse. Le vin est riche et linéaire. Les tannins sont bien fondus.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	266367

Vinification

La maturation se fait à température contrôlée en grands fûts de bois pendant 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en barriques neuves à 50% et en grands fûts de chêne à 50% pendant 15 mois.

Terroir

Sols argileux et calcaires.

Histoire

Le Château Faugères est un saint-émilion grand cru classé de 37 hectares, dont les vignobles se trouvent dans un amphithéâtre naturel spectaculaire. Mario Botta s'est chargé de l'ébauche du domaine, dont la construction s'insère parfaitement dans le paysage. Le chai est le symbole de ce domaine.