



Château Cap de Faugères 2019

Le Cap de Faugères 2019 présente des arômes légèrement fumés, ainsi que des fruits à baies noires comme les cerises et les mûres. Les tanins sont bien intégrés. Le corps moyen débouche sur une finale fraîche et propre avec des nuances de zeste de citron et de goudron.

Producteur	Château Faugères
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Côtes-de-Castillon
Appellation	AOC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	355869
Accord mets et vins	Plats mijotés, Bœuf, Grillades
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

Élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur et l'élégance.

Terroir

Les vignes poussent sur un plateau calcaire de 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. Le vin de Cap de Faugères est produit par la même équipe et avec la même rigueur que Péby Faugères et Faugères. La cave du domaine est l'œuvre des architectes Jean de Gastines et Patrick Dillon. Derrière la porte monumentale se trouvent 20 cuves en inox dans lesquelles est élaboré un vin qui est prêt à être bu peu de temps après sa mise en bouteille.

