



Château Cap de Faugères 2018

Il Cap de Faugères è succoso e caratterizzato da frutti di bosco scuri. Profuma di cassis, sambuco, more e amarene. Al palato è aperto e fresco, con un buon equilibrio e una buona lunghezza. Un grande vino a un prezzo equo che può essere gustato giovane.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Château Faugères |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Francia |
| Regione | Bordeaux |
| Sottoregione | Côtes de Castillon |
| Classificazione | AOC |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 355888 |
| Adatto a | Funghi, Manzo, Pesce di mare, Agnello, Carne di vitello |
| Valutazioni | James Suckling 91/100 |



Vinificazione

Il vino viene affinato per 12 mesi in barrique di uno e due anni.

Terroir

Le uve crescono su un altopiano calcareo nella denominazione Côtes-de-Castillon.

Storia

Il vigneto Cap de Faugères, di 48 ettari, appartiene all'imprenditore svizzero Silvio Denz e si trova nelle immediate vicinanze di Château Faugères.

