

Château Anglade

Faugères - Rouge 2014

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Faugères

Couleur : Rouge

Millésime : 2014

Cépages : Grenache (40%) / Syrah (60%)

Alcool : 13,5 %

Contenance : 75 cl

D'une robe intense rubis et brillante, ce vin aux arômes de fruits rouges et de garrigue offre équilibre et minéralité ainsi qu'une grande complexité aromatique. A déguster entre 16° et 17°C. Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Egrappage total.
Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, brillante.
NEZ : Aromatique, fruité, arômes de fruits rouges.
BOUCHE : Élégante, riche.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 17°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2024



DISTINCTIONS

Robert Parker 2014 : 87/100

Powered by **Plugwine**

