



Château Des Faures

Côtes de Bordeaux Rouge 2016

Région :	Bordeaux
Appellation :	Côtes de Bordeaux
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Merlot (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Belle présentation avec une couleur rubis soutenue. Nez délicat de fruits rouges et de sous bois. Belle bouche équilibrée et charnue, avec une attaque ample, vive et franche. Les tanins sont souples et veloutés. Le fruit est très présent et rend la bouche gourmande. Belle finale, ronde et pleine.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.
Elevage en cuve inox.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, soutenue, reflets rubis.
NEZ : Délicat, arômes de sous-bois, généreux arômes de fruits rouges.
BOUCHE : Gourmande, généreuse, charnue, généreuses notes de fruits rouges, tanins souples, tanins veloutés, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges grillées, Blanquette de veau, Fromages de caractère, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

