



Château la Favière, 2016

Intégrale AOC Bordeaux Supérieur

Pays
France

Région
Bordeaux

Cépages
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Ce Bordeaux inoubliable est vinifié à partir de 70% Merlot, 25% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon et élevé pendant 18 mois dans des barriques en chêne. L'œil est flatté par un rouge intense très particulier, et le nez par des arômes puissants de fruits mûrs, contrastés par de délicieuses notes de truffe noire grillée. Au palais, structure riche et soyeuse inoubliable. Un vin parfaitement équilibré qui se distingue par une finale longue, typique des grands Bordeaux.

Type de vin

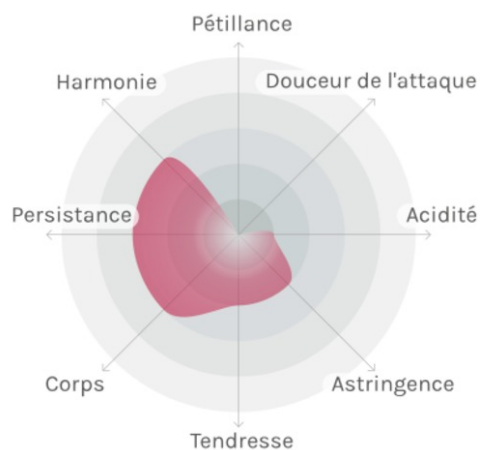


Les persistants

Producteur/Marque

Château la Favière

Le Château La Favière propose de grands vins de Bordeaux arrivés à maturité. Leur pleine puissance et leur élégance s'unissent à leur harmonie pour contenter tous les sens. C'est à Saint-Surin sur l'Isle dans la région de Saint-Émilion que poussent les cépages traditionnels du Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Le sol se compose d'un mélange de sable et de graviers qui repose sur une couche d'argile. Grâce au climat océanique, les raisins arrivent parfaitement à maturation.



Accords mets-vin



Viande de boeuf avec sauce