



## Château la Favière, 2022

Muse de la Favière 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  
14.5%

### Caractère

Composé de 60% Merlot, 30% Cabernet Franc et 10% Cabernet Sauvignon, ce Château Muse repose pendant 12 mois. Sa robe rouge foncé est vive et prometteuse, le nez est flatté par des arômes de fruits rouges et une note de sous-bois. En bouche, tannins bien mûrs. Un vin qui enthousiasme jusqu'à la dernière note avec brillance et caractère.

### Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

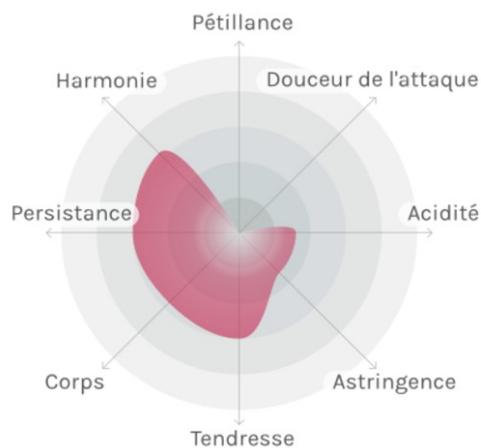


Les riches

### 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



Agneau grillé ou rôti