



Château Cap de Faugères 2018

Der Cap de Faugères ist saftig und von dunkler Beerenfrucht geprägt. Er duftet nach Cassis, Holunder, Brombeeren und Weichselkirschen. Am Gaumen zeigt er sich offen und frisch mit guter Balance und Länge. Ein toller Wein zu einem fairen Preis der bereits jung genossen werden kann.

Produzent	Château Faugères
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Côtes de Castillon
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	355878
Passt zu	Pilzen, Rind, Meeresfisch, Lamm, Kalbfleisch
Bewertungen	James Suckling 91/100



Vinifikation

Der Ausbau wird während 12 Monaten in ein- und zweijährigen Barriques ausgebaut.

Terroir

Die Trauben gedeihen auf einem Kalkplateau in der Appellation Côtes-de-Castillon.

Geschichte

Das 48ha-Weingut Cap de Faugères gehört dem Schweizer Unternehmer Silvio Denz und liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zu Château Faugères.

