

Château Les Favières

Blaye – Côtes de Bordeaux

Rouge

Lieu de la propriété - Saint Androny



Production moyenne - 105 000 bouteilles

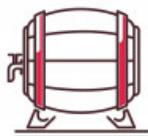
Surface du vignoble – 15.8 hectares

Nature du sol - Sablo-limoneux et argilo-sableux



Encépagement - 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Cuves inox thermorégulées

Elevage - Cuves et barriques

Dégustation



Ce vin, à la robe d'un rouge sombre très dense, possède un nez d'où se dégagent des nuances de cerise noire et de fruits rouges. Un vin à la saveur racée et charpentée par des tanins mûrs.

Accords gastronomiques



Une finale longue et agréable, à consommer sur un pavé de bœuf au poivre ou une entrecôte à la bordelaise. A apprécier entre 16° et 18°C.

Conseils de garde



A déguster dès à présent, ou conserver 8 à 10 ans.



Château Les Favières- 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com

Vignobles de Terroirs