

CHATEAU JEAN FAURE 2016

SAINT EMILION GRAND CRU

INFORMATION

Appellation : SAINT EMILION GRAND CRU

Cépage : 50% CABERNET FRANC 45% MERLOT 5% MALBEC

Alcool : 13.5% vol.

Certification : Dernière année en conversion biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vendanges manuelles en cagettes. Vinification 100% baies entières. Pigeage manuel. 40% en barriques et demi muid neufs, 40% en barriques d'un vin, 20% en foudres pendant 18 mois.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : Caisse bois de 6



TERROIR

Région Viticole : GIRONDE

Surface : 18 Hectares

Type de sol : Argile et Crasse de Fer

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge grenat aux reflets pourpres

Nez : Fruits rouges, noirs (cassis), notes florales

Bouche : Bouche structurée, racée et fruitée. Vin puissant et expressif.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°C

Accords mets et vins : Viandes rouges, Boeuf, Fromages

Garde : Vin à déguster dès maintenant et qui peut encore se garder 15 ans