

CHATEAU JEAN FAURE 2019 BIO

SAINT EMILION GRAND CRU

INFORMATION

Appellation : SAINT EMILION GRAND CRU

Cépage : 65% CABERNET FRANC 30% MERLOT 5% MALBEC

Alcool : 13.5% vol.

Certification : VIN BIOLOGIQUE

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Vinification : Cuves béton & bois, sans soufre

Elevage : 35% barriques neuves, 30% d'un vin, 20% cuves béton et 15% foudres

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

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 : Couleur pourpre foncé avec des reflets violets

Nez : Magnifiques arômes de fruits noirs et de fraises des bois, de notes florales, fruits à coques et chocolat

Bouche : Tension magnifique, de la fraîcheur, un grain de tannin somptueux et de la puissance dans l'allonge

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°C

Accords mets et vins : Gibier - Viandes rouges grillées - Viandes rouges en sauce

Garde : Vin à déguster et à apprécier - Possibilité de garde jusqu'en 2040