

# LA RESERVE DE JEAN FAURE 2020 BIO

## SAINT EMILION

### INFORMATION

---

**Appellation :** Saint Emilion AOP

**Cépage :** 50% CABERNET FRANC 50% MERLOT

**Alcool :** 13.5% vol.

**Certification :** VIN BIOLOGIQUE

**Bio :** Oui



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendanges :

manuelles en caquettes

Vinification : cuve béton et bois

Élevage : 10 mois – 90% en cuve béton et 10% en barrique d'un vin

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** GIRONDE

**Surface :**

**Type de sol :** Argile et Crasse de Fer

**Climat :** Océanique

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** D'une couleur cerise noire, la robe présente des reflets rubis d'une grande brillance.

**Nez :** Au nez, le vin est remarquable par l'éclat et la fraîcheur de ses fruits croquants.

**Bouche :** Les tanins sont souples et enveloppants ; la finale pleine de suavité.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 18°C

**Accords mets et vins :** Volaille - Agneau - Fromages

**Garde :** Vin à déguster dès aujourd'hui