

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