

Château Cap de Faugères 2016

Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

Frankreich > Bordeaux > Castillon-Côtes de Bordeaux

Reifungspotential :
5 - 10 Jahre.



Auszeichnung

Decanter - 91/100 - April 2017

Robert Parker's Wine Advocate - 90-92/100 - April 2017



Rebsorte(n) :

Merlot (85%), Cabernet Franc (10%), Cabernet Sauvignon (5%)

Degustationsnotizen

Auge : Kräftiges Purpur, mit violetterm Schimmer.

Nase : Intensive Aromenpalette mit Noten von frischen kandierten Früchten, schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren.

Gaumen : Spannender Auftakt, geprägt von Mineralität und Frucht. Weich am Gaumen, mit körnigen, gut integrierten Tanninen, die sich erst im Finale bemerkbar machen. Ein Charakterwein, schöne Harmonie von Frische und Fülle.

Gastronomie

Ententerrine, Rindercarpaccio, gegrillter Meerfisch, Curry mit Pouletfleisch, Kaninchen nach Jägerart, vietnamesische Küche, Kalbskotelett an Pilzrahmsauce, Lammgigot an Kräutersauce, Camembert, Brie.

Terroir

Das Château Cap de Faugères liegt auf den Anhöhen der Gemeinde Sainte-Colombe, im Gebiet der 1989 kreierten, jungen Appellation, Côtes-de-Castillon. Die Rebberge liegen in einem bevorzugten Terroir (angrenzend an Saint-Emilion) mit ton- und kalkhaltigen Böden.

Weinbereitung

Hülsenmaischnung bei kühlen kontrollierten Temperaturen in Stahltanks. Sanfte Gärung während drei Wochen. 12-monatiger Ausbau in Eichenbarriques.

Önologue(n)

Michel Rolland