



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2017 " SAINTE RADEGONDE " CHÂTEAU JEAN FAUX / BIO

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 80% merlot, 20% cabernet franc



Note de dégustation :

Couleur grenat moyennement soutenue avec quelques reflets d'évolution. Magnifique bouquet de fruits rouges, de cuir, de truffe, caractéristique des grands Merlot à maturité. En bouche, structure classique bordelaise avec des tanins encore légèrement présents. Vin de gastronomie, il s'épanouira à merveille sur une viande agrémentée d'une sauce aux champignons ou à la truffe.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges : Magret de canard, Filet de bœuf, steak de biche
sauce jus de viande à la truffe. Fromage : Tartuffo fermier

Commentaires du sommelier :

Le vignoble du château Jean Faux, cultivé en bio, se situe à deux pas de Saint-Emilion et géologiquement sur un terroir très similaire à celui de ce noble voisin. À déguster religieusement, sur un filet de bœuf aux cépes ou aux truffes tant le nez truffé nous y incite.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

