



**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 :



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

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.

Ce 2015, sur un millésime exceptionnel, est digne des très grands merlot de Bordeaux. À déguster religieusement, sur un filet de bœuf aux cèpes ou aux truffes tant le nez truffé nous y incite.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

