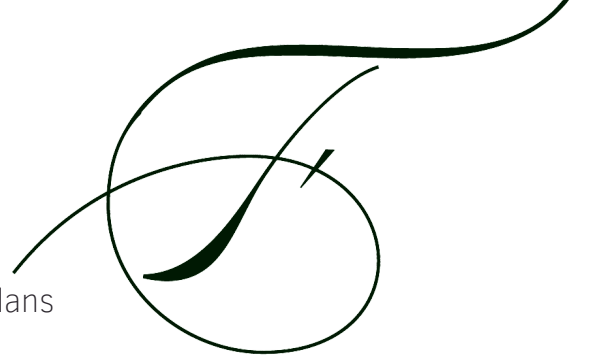


# CHATEAU LA FAVIÈRE

## VIN FIN DU TERROIR-ROUGE



**LE SITE :** Saint-Seurin-sur-l'Isle, aux confins de Saint-Emilion dans le Libournais, en Gironde.

**LE VIGNOBLE :** 21 hectares, d'un seul tenant, conduits en viticulture raisonnée, en conversion vers l'agriculture biologique.

Les vignes anciennes ont plus de 50 ans, l'âge moyen s'établit autour de 35 ans.

**LE SOL :** une alternance de graves et de sables fins avec une couche d'argile en sous-sol, favorisant un drainage optimal.

**LA VENDANGE ET LA VINIFICATION :** récolte parcelle par parcelle à maturité optimale et suivant les caractéristiques des micros-terroirs. Vinification sélective, macération pré-fermentaire à froid pendant 72 heures, cuvaisons longues (plus de 3 semaines) avec une complémentarité entre cuves en bois et cuves en ciment. Les fermentations malolactiques sont opérées directement en barrique pour les lots issus des meilleures parcelles.

**L'ASSEMBLAGE :** Merlot : 60%. Cabernet Franc : 30%. Cabernet Sauvignon : 10%.

**LE VIEILLISSEMENT :** dix-huit mois sous bois de chêne français pour une plus grande complexité d'arômes et de tanins.

### La dégustation

#### A L'ŒIL - OUVERTURE

Une couleur d'un rouge profond et généreux.

#### AU NEZ - ALLEGRO

Un nez d'une grande précision où se marient les arômes suaves des baies mûres et les senteurs automnales de sous-bois.

#### EN BOUCHE - LARGO

Une délicate harmonie en bouche et un joli volume émanant des tanins denses et onctueux.

**FINALE :** Une longueur aux échos infinis.

**UNE PARTITION MAGISTRALE INTERPRÉTÉE AVEC PUISSANCE ET ÉLÉGANCE.**

**SERVICE :** Entre 18 et 19°C

**GARDE :** 10 ans

### Gastronomie

#### CE VIN ACCOMPAGNERA AVEC BONHEUR

Hamburger au foie gras et à la pomme vert. Filet mignon caramélisé aux tagliatelles de légumes.

Carré d'agneau aux noix et châtaignes du Périgord. Sushis au foie gras. Gratin d'aubergines à l'italienne...



DOMAINE DE LA CABANNE

32 rue Antoine de Saint-Exupéry à 33660 Saint-Seurin-Sur-L'Isle FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 49 72 08 Mail : contact@lafaviere.