

Côtes de Bourg

Château Falfas

87/100

Château Falfas 2017

Médaille d'Or au Concours Amphore 2020

Biodyvin



Robe grenat avec des reflets cerise encore dans un bel état de forme, limpide et brillante, de l'épaisseur avec quelques jambes, belle présentation. Le nez est d'une assez bonne intensité avec des fruits rouges très mûrs (la framboise et la cerise) agrémenté de quelques notes d'élevage et de fragrances mentholées et vanillées. A l'aération on a tout de même quelques notes tertiaires qui rappellent la forêt d'automne mais aussi le cuir, la salaison et la venaison. C'est ouvert et épanoui. Même constat en bouche avec une attaque franche, fraîche, pleine d'entrain qui restitue les parfums fruités du nez avec netteté. A l'évolution, on trouve une matière fine avec des tanins encore présents qui s'expriment. L'ensemble est tenu par cette pointe de vivacité avec des saveurs plus épanouies qui nous accompagnent jusque sur une fin de bouche de bonne tenue.

DVE vous en dit plus : Vin prêt à boire, on est véritablement dans l'expression du terroir et sans artifices.



filet de boeuf à la truffe et fleur de sel ou lasagnes de légumes et ricotta.



entre 16-18°C.



52 000 Bouteilles 75 Cl



dans les 3 à 4 ans.



55% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5% Malbec



France, Europe, Amérique du Nord, Asie et Amérique du Sud.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel et Magasins Bio.

Château Falfas

Madame Véronique Cochran

34 Route de Coudart - 33710 Bayon sur Gironde

05 57 64 80 41



chateaufalfas@gmail.com



www.chateaufalfas.com

Type de viticulture : En Biodynamie depuis 1988 certification Biodyvin Ecocert.

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Rdv**

Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**