

Pays : FR
Périodicité : Semestriel



★ CHÂTEAU FALFAS

Pionnier de la biodynamie dans la région (certifié en 1989), Falfas est l'une des valeurs sûres de l'appellation. Il élabore sur ses parcelles, remarquablement situées sur un socle de calcaire à astéries, des vins toujours très capiteux et charpentés. L'addition du mode de culture et de vinification (levures indigènes) avec l'encépagement donne un caractère tout à fait singulier aux vins.

Les vins : il faut partir du principe que ce vin n'est pas du tout prêt, même si le nez développe un vrai parfum profond et sensuel avec une touche d'encens, de fumé et un fruit mûr capiteux. Le bois tendrement lové dans les interstices du fruit participe à l'édifice charpenté de ce vin jusqu'à sa finale pointée de menthe.

 Côtes de Bourg Le Chevalier
2017

Rouge : 20 hectares. Merlot 55 %, Cabernet-Sauvignon 30 %, Cabernet franc 10 %, Malbec (cot) 5 %

Production moyenne : 70 000 bt/an

