

# Toute la pureté DU VIN

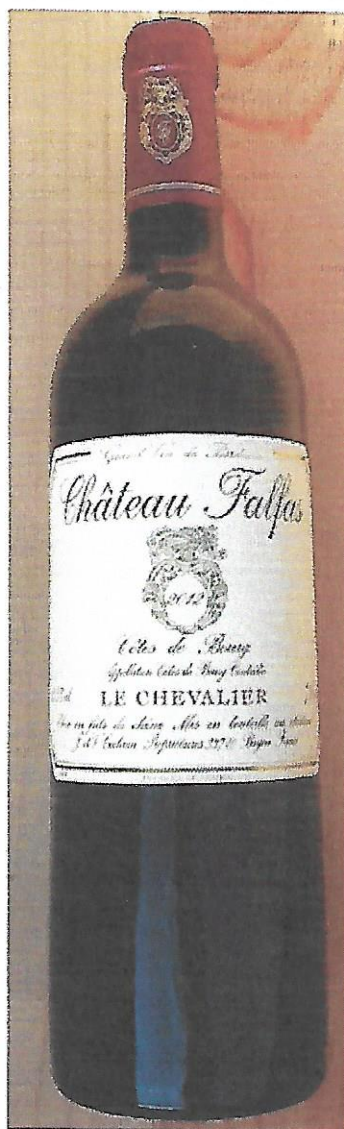
Pour vos fêtes de fin d'année, voici un vin de haute tenue, capiteux juste ce qu'il faut, comme un pur-sang plein de sève qui se prépare à une course. Car ce vin est un voyage dans le monde racé des Bordeaux. Il est un des fruits de l'agriculture bio-dynamique du château Falfas.

**I**l est d'une belle robe grenat, avec des arômes complexes : fruits noirs épicés, minéralité, violette, touches animal, cuir, cacao, pointe finement boisée. Son attaque en bouche est puissante, sa texture est de l'ordre du suave et du caressant, sur une riche trame de tanins, veloutés, appuyés par une agréable fraîcheur acidulée, mais toute en tendresse.

Pour accompagner une côte de bœuf en croute de sel, mais aussi, l'agneau, les fromages. Essayez le, aussi, au dessert, avec un gâteau au chocolat. Nous l'avons goûté. Les deux saveurs restent différenciées et se mettent en valeur l'une l'autre.

C'est un Château Falfas :  
Chevalier 2012

Chateau Falfas  
34 Route de Coudart, 33710 Bayon - France  
Tel +33 (0)5 57 64 80 41  
[www.chateaufalfas.com](http://www.chateaufalfas.com)



Falfas. Chevalier 2012



Falfas 2014