



VINS AROMATIQUES



CHÂTEAU FAYAU

Le Château Fayau est une ravissante chartreuse entourée de vignes au cœur de la cité des Ducs d'Épernon, Cadillac. Ce sont sur les coteaux qui surplombent la ville que sont élaborés la plupart des vins de la propriété. L'origine viticole du domaine remonte à 1711 mais ce n'est qu'en 1826 que les ancêtres des propriétaires actuels s'en sont rendus acquéreurs. Le Château Fayau commande aujourd'hui 41 hectares de vignoble.

Appellation d'origine contrôlée

Cadillac Côtes de Bordeaux

Cépages

50 % Merlot
50 % Cabernet-Sauvignon,

Âge du vignoble - Superficie

20-25 ans - 41 hectares

Sol

Terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux

Vinification

Les raisins sont égrappés avant la mise en cuves. Les fermentations durent de 15 à 18 jours avec contrôle des températures. Les vins sont élevés en cuves souterraines et partiellement en barriques avant la mise en bouteilles.

Dégustation

Sa robe est pourpre profonde, il exhale des parfums de fruits rouges, fraises des bois, cerises. Sa bouche ronde, souple s'appuie sur des tanins fins.

Suggestion

Il peut se marier avec une cocotte de poulet et de pommes de terre, une terrine de viandes au faisant.