



CHÂTEAU FAVORI

PROVENCE



IGP Pays du Var

Viticulture :

Le domaine est conduit en **agriculture biologique** – AB certifié FR BIO-BIO, les vignes sont conduites également avec **les principes de la biodynamie**, conversion Demeter prévu pour le millésime 2021.

Sol : Argilo-calcaire

Vinification :

Vendange de nuit pour garder la fraîcheur

Pressurage direct

Sulfites : **70mg/L** (la limite pour les vins bio est de 150 Mg/L)

Degrés d'alcool : 13% Vol

Assemblage :

Selection et assemblage effectué par **Gilles Baude**

80 % Merlot ; 20% Colombar

Dégustation

Robe : doté d'un **disque brillant**, au reflets **litchi**

Nez : on distingue des notes de **mirabelles** accompagné de **pétales de roses**.

Bouche : une attaque **fraîche et souple**, on observe une retro-olfaction de la mirabelle, un **équilibre parfait entre acidité et amertume**, une **évolution délicate** pour une finale gouleyante.

Accord mets et vins :

Planche de charcuteries, fromages, fruits de mer et crudités

Température de service

A servir entre 8 et 10°

75 cl.


150 cl.

300 cl.

BIB 3L

Chemin de favori,
83149, Bras

 @vignoblechateaufavori

 Château Favori