

**CHÂTEAU JEAN FAURE**  
**Château Jean Faure**  
**Grand Cru, AC St. Emilion**



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Château Jean Faure</b>
Traubensorten:	Cabernet Franc, Malbec (Côt)
Anbaumethode:	???
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Gabriel 17, Galloni 89-91

Das erste Jahr mit Bio-Zertifikation war kein Einfaches. Frost vernichtete sozusagen den gesamten den Merlot, sodass diese Cuvée aus 95% Cabernet Franc und 5% Malbec komponiert wurde. So zeigt er sich charakternvoll, fast ein wenig an einen Saumur-Champigny erinnernd, mit Aromen von roten Beeren, getrockneten Kirschen und Pflaumenhaut, floral-würzig unterlegt mit Noten von gegrillter, roter Paprika und blühenden Kräutern. Am Gaumen schöne Frische zeigend, elegant, aber mit muskulöser Struktur und präsenten Tanninen.