

FAVORI

PROVENCE



CHÂTEAU FAVORI

Coteaux Varois en Provence

VITICULTURE

Le domaine est conduit en agriculture biologique et certifié Haute Valeur Environnementale (HVE).

Sol : Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendange de nuit pour garder la fraîcheur. Pressurage direct, fermentation 16° pour une meilleure expression aromatique.

Sulfites : 74mg/L (la limite pour les vins bio est de 150 Mg/L)

Degré d'alcool : 12,5% Vol

ASSEMBLAGE

Sélection de nos meilleures parcelles par l'équipe et notre oenologue Gilles Baude. 70% Grenache – 15% Syrah – 15% Rolle

DÉGUSTATION

ROBE

Beau rose franc, marbre rose.

NEZ

Le nez élégant et expressif dévoile des arômes de fleurs blanches, de pomelos et de guimauve.

BOUCHE

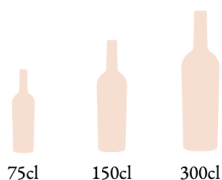
Un vin suave qui persiste sur ces notes aromatiques et s'étire vers une finale anisée.

ACCORD METS ET VINS

Apéritifs, crudités et fruits de mer. Loup de mer avec des légumes d'été accompagné de fenouil et d'olives.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

A servir entre 8 et 10°.



Agriculture France