


Bordeaux

Côtes de Bourg A.O.P.

Château Falfas

89/100


 juin 2018

● **Château Falfas 2014 Biodyvin Ecocert**

Médaille de Bronze au Concours International des Vins Biologiques 2017


Robe grenat, assez peu profonde et quelques notes tuilées sur le disque, brillante et limpide, bel aspect. Le nez est engageant, qui évoque des parfums pulpeux de fruits noirs (cassis, mure, myrtille) à des parfums d'élevage. L'aération confirme ce 1er nez avec des notes chocolatées, de chêne frais, de truffe blanche mais aussi des touches vanillées. Ce nez évolutif ajoute une fragrance de cade et d'épices (poivre de kampo). En bouche c'est un vin à l'attaque ample, pleine et charnue qui fait la part belle au fruit et à la réglisse. L'évolution est nettement plus structurée, malgré la puissance on garde cette qualité de fruit. L'ensemble est dense, concentré avec une structure tannique bien présente. On est sur un style qui reste à fleur de peau mais qui procure du plaisir. On se doit de projeter ce vin sur l'avenir car il dispose de tous les ingrédients. Finale entre fruits et notes d'élevage qui elles aussi doivent se fondre.

D.V.E. vous en dit plus : vin construit pour durer...

 joues de bœuf mijotées ou civet de chevreuil et pâtes fraîches.

 entre 16-18°C.

 dans les 3 à 10 ans.

 50 000 Bouteilles 75 Cl

 55% Merlot, 30% Cabernet-Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 5% Malbec

Où le trouver ? France, Europe, Amérique du Nord, Amérique du Sud, Pays de l'Est et Asie.
Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel et Magasins Bio.

Type de viticulture : En Biodynamie depuis 1988 certification Biodyvin Ecocert.

Informations complémentaires:

Visite: Oui

Dégustations: Oui / Gratuite: Oui sauf groupes.

Accueil de Groupes : Oui sur Rdv

Chambres d'hôte ou gîte: Non /

Table d'hôte: Non


Château Falfas

Madame Véronique Cochran

34 Route de Coudart- 33710 Bayon sur Gironde

 05 57 64 80 41

 jvcochran@online.fr

 www.chateaufalfas.com