

Château Fougas

Organic Premium



Château Fougas 富嘉酒庄 Organic Premium 有机嘉品

年份：2010/ 2012
类型：生态红葡萄酒
规格：750ml
评级：波尔多布尔丘 AOC
位置

及土壤：葡萄园位于 波尔多右岸，布尔产区吉伦特小镇。上层土壤为铁质黏土，砂和砾石，下层土壤由石灰石和磨拉石构成。

葡萄品种： 90% 美乐 10% 赤霞珠

特色：该酒色泽深邃，带着清晰透亮的红宝石的光泽，浓烈的红果香气扑鼻，覆盆子，樱桃及柔和的香料气息相互融合出独特的香味。入口口感极佳，层次感卓越，单宁与果香完美的结合，回味深厚带着淡淡的橡木香气。此酒及具收藏价值，且作为婚宴，宴请用酒都是极佳选择。

保存：3 至 8 年

品尝：在 15/18 度间饮用, 搭配各类红白肉，熏烤肉

类，奶酪。

*注：获奖情况

布鲁塞尔国际竞赛金奖

Concours Mondial de Bruxelles : Grande médaille d'Or

Mundus 生态有机酒金奖

Mundus Vini Biofach : Médaille d'Or

Château Fogas

Organic Premium

Château Fogas

Maldoror

Type: Vin rouge bio

Millésimes: 2010/2012

Taille: 750ml

Appellation: AOC Côtes-de-Bourg

Terroir: Le Terroir du Château Fogas se situe sur la rive droite de la Gironde, le sol est constitué de colluvions hydrauliques et éoliennes. Les argiles ferrugineuses bleues et rouges alliées à des sables et des graves, sont déposées sur un soubassement de molasses du Fronsadais et de calcaire.

Cépage(s): Merlot 90% ; Cabernet Sauvignon 10%

Dégustation :

Robe rouge intense, nez très cassis, mûre, framboise, Parfums acidulés de fruits rouges et de violette, bouche ronde Attaque vive et fruitée, un équilibre parfait sur une finale fraîche et persistante.

Conservation : 3 à 8 ans

Température de service : 15°/ 16°

Alliances mets et vin :

Des viandes blanches et rouges, des Canard, oie, chapon et des fromages.