



## Sélections | Les Crus

### ➤ CHÂTEAU FABRE-GASPARETS ➤



### Cuvée Boutenac

#### IDENTITE

Couleur	Rouge
Cépage	Carignan, mourvèdre et syrah
AOC	Boutenac
Millésime	2018
Degrés	13,5 % vol
Potentiel de garde	8 à 10 ans min
Rendement	35 hl/ha

#### TERROIR

Sols	"Grès de Boutenac. Hautes terrasses caillouteuses du Riss, formées de galets roulés de quartz, grès, calcaires et poudingues sur molasse du Crétacé."
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	Manuelles.
Vinification	Macération d'environ 20 jours avec égrappage pour la syrah et le mourvèdre avec des remontages réguliers. Vinification en grains entiers du carignan. L'assemblage est fait avant l'élevage.
Elevage	12 mois en fût de chêne français pour 80%, 20% est élevé avec des supports alternatifs : cuves ovoïdes (œufs), et un fut de 2000Litres.

#### DEGUSTATION

	Robe rubis très intense.
	Nez franc, épicé, avec de fins arômes de cassis.
	Attaque fraîche, belle matière, complexité aromatique de fruits noirs et d'épices.
Finale	Délicate qui offre des tanins fins et élégants.

#### SERVICE

Accords mets et vins	Magret de canard mariné aux épices, côte de bœuf ou gigot d'agneau à la broche.
Service	16/18 °C

#### FORMAT DISPONIBLE

Format	75 Cl   1.5L   3L
--------	-------------------

#### DISTINCTIONS

**Mill 2018: Wine & Spirits** 90 points  
**Mill 2017: Decanter** 90 points + **Wine Advocate** 90 points  
**Mill 2015: Wine Advocate** 92 points + **James Suckling** 90 points