

L'INCLASSABLE

de Rémy Fauchey 2008

AOC MEDOC



Les vendanges se sont déroulées du 08 octobre au 02 novembre.

« Nous avons vendangé nos Petits Verdots le 2 novembre !! Du jamais vu sur notre propriété !! ». Comme toujours, le travail à la vigne tout au long de l'année, nous a permis d'échelonner nos vendanges pour amener tous les cépages à une très belle maturité, avec de petits rendements, que des degrés naturels, sans apport de sucre, ni concentrateur.

Dégustation du 13 septembre 2017

Belle robe grenat soutenue.

Nez fruité, petits fruits noirs, épicé, poivré, curcuma, frais et mentholé. A l'aération, ce nez devient encore plus nuancé sur du bois exotique, santal, encens.

En bouche, charnu, plein, jeune, fruité avec un bel éclat.

Tanins sapides et croquants.

Un magnifique vin de repas !!

Très joli vin de Nez, à servir aéré 1 à 2 heures avant ou à décanter pour une belle continuité en bouche, à une température de 17-18°C.

