

L'INCLASSABLE

de Rémy Fauchey 2010

AOC MEDOC



« Quand la nature veut bien faire les choses, que dire de plus. Il nous reste à nous, humbles vignerons, à l'accompagner tout simplement. Dès lors que des cépages grandioses, comme le sont les Cabernets Sauvignons et les Petits Verdots cette année, sont amenés à parfaite maturité (ramassés entre le 22 et 30 octobre). Que l'on respecte son terroir en maîtrisant naturellement ses rendements. Que l'on sait attendre les 2 ou 3 jours de plus de maturité qui font basculer le raisin de très bon à parfait. Que l'on obtient en conséquence des fruits mûrs à souhait aux pépins croquants, à la pulpe juteuse avec une peau qui, écrasée entre deux doigts fond doucement, laissant la trace d'une couleur éclatante. L'avenir d'un GRAND VIN est assuré et l'on se sent fier du travail accompli. Il est certain que l'Inclassable de Rémy Fauchey 2010 sera un GRAND Médoc. La nature heureusement sait encore être généreuse, respectons là. » Rémy FAUCHEY

Dégustation du 22 janvier 2018

Robe pourpre noire intense.

Nez fin, fruité, pur et mûr.

La bouche se distingue par son caractère juteux et suave, au fruité éclatant, très belle, matière racée et élégante, s'achevant longue et serrée, avec beaucoup de goût. **La grande authenticité Médocaine, quelle CLASSE !!!!**

Très joli vin de bouche à servir aéré 2 à 3 heures avant ou à décanter de préférence, à une température de 17-18°C.

