

Fabre de Nature

Sans Sulfites ajoutés, AOC Haut-Médoc



DOMAINES FABRE
BORDEAUX - FRANCE

Historique

Les Domaines Fabre ont depuis plusieurs années orienté leurs pratiques culturales afin de mieux préserver l'environnement, ce qui a abouti à la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) Niveau 3. De plus, en 2018, du fait des conditions climatiques exceptionnelles, et d'une ferme volonté de l'équipe technique, nous avons décidé de vinifier une cuvée sans sulfites ajoutés.



Dégustation



Robe pourpre intense.



Nez très expressif, notes de fruits à petites baies, myrtilles et groseilles.



Ample en bouche, tannins gras et ronds. Belle fraîcheur et longueur.

Information



100% Cabernet Sauvignon.
Issu de la dernière parcelle récoltée en 2018.



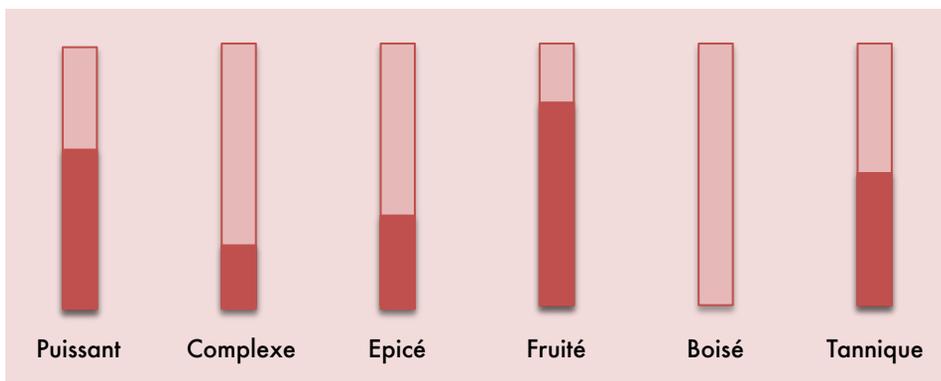
30 minutes



16-17°

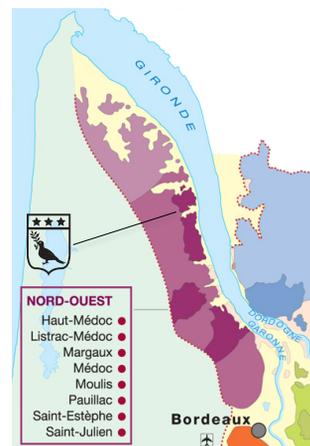


Veau, volaille, apéritifs, charcuteries, fromages.



AOC : Particularités

L'appellation Haut-Médoc s'étend sur 52 km du nord au sud. Elle regroupe des terroirs d'exception avec une pré-dominance de graves (essentiellement garonnaises), déposées en croupes. C'est le pays du Cabernet Sauvignon. Le vignoble y persiste depuis 2000 ans grâce à la passion des vignerons.



“Un vin qui respecte la fraîcheur du fruit et la densité du cabernet sauvignon.”

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAULLAC, France

Tel : +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax : +33 (0)5 56 59 57 97

Email : info@domaines-fabre.com / Site Web : www.domaines-fabre.com

