

Lions de Fabre

Appellation: Margaux



Historique

Vincent Fabre et son équipe technique ont créé récemment une nouvelle gamme de vins, "Lions de Fabre", après avoir découvert 4 magnifiques têtes de lions sculptées sur le socle du paratonnerre de notre château familial à 20 mètres de haut.

"Lions de Fabre » est le résultat d'une stricte sélection de vins de qualité et reflète la griffe des Domaines Fabre : exigence, régularité et savoir-faire. Les Domaines Fabre sont heureux de vous proposer cette gamme de vins modernes tout en respectant la tradition des grands vins de Bordeaux.

Géologie et sols Le vignoble d'une superficie de 4,5 ha repose sur une croupe de graves sur argile. Le sol est travaillé dans le but de favoriser l'enracinement.

Vignoble / Cépages

Cépages: 70% merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% petit verdot.

Densité: 7900 pieds/ha. Age moyen des vignes: 25 ans.

Maîtrise de la production: effeuillage, enherbement entre les rangs, vendange verte si nécessaire.

Vinification Les vendanges sont manuelles. Le raisin est ramassé à maturité optimale et récolté en cagettes afin de garantir un état sanitaire optimal. Un tri manuel des baies est effectué au cuvier. Contrôle des températures de fermentation avec remontages et 4 semaines de macération.

Elevage 40% barriques de chêne neuves pendant 12 mois.

Caractéristiques vin / Dégustation Couleur noire. Nez intense de pain grillé, de cassis très mûr. Très crémeux. Très, très beau vin qui présente à la fois de la densité et à la fois une dimension fraîche très plaisante. Il est dense mais sans lourdeur. Belle longueur aux tanins charnus et mûrs.

Accords mets / vin

Canard, Entrecôte, Fromages.

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, France Tel: +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax: +33 (0)5 56 59 57 97













