



Lions de Fabre

Appellation : Bordeaux Blanc

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 les "Lions de Fabre » AOC Bordeaux qui respecte la tradition des grands vins de Bordeaux.

Géologie et sols :

Terroir argilo-calcaire

Cépage :

Cépages : 60% Sauvignon, 20% Sémillon, 20% Muscadelle

Vinification :

Vinification traditionnelle et soignée pour conférer à ce vin sa pleine fraîcheur, ses fruits et son équilibre.

Accords mets et vins :

Ce vin accompagne à merveille la cuisine de la mer, le poisson délicat, le risotto, les salades et un peu de fromage. A servir à une température de 9 à 12°.

Production :

50000 Bouteilles



Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, 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.fr

