

Lions de Fabre

AOC Margaux






DOMAINES FABRE
BORDEAUX - FRANCE

Historique

Vincent Fabre et son équipe technique ont créé 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.



Dégustation

-  Couleur noire profonde.
-  Nez intense de fruits noirs, notes épicées et boisées.
-  Très crémeux, avec de la densité et une dimension fraîche très plaisante. Belle longueur aux tannins charnus et mûrs.

Information

-  70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot
-  12 Mois
40% de bois neuf
-  60 minutes
-  16-17°
-  Magret, entrecôte, fromage.

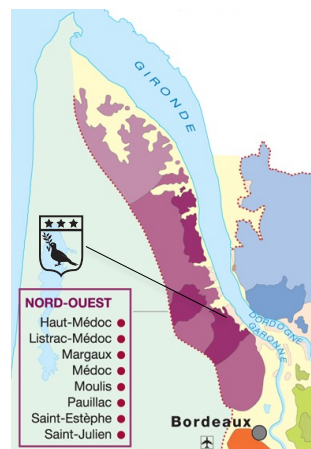


AOC Particularités

Les premières vignes s'installent dès l'époque gallo-romaine. La sélection des meilleurs sols donne naissance à l'appellation Margaux en 1954. Le vignoble s'étend sur 5 communes sur des sols de graves garonnaises déposées en croupes par le fleuve à l'ère quaternaire.

Toutes les conditions sont réunies pour un grand vin : des sols graveleux, bien drainés qui favorisent l'enracinement profond des vignes.

“ Une sélection fine des parcelles de notre propriété pour aboutir à un vin racé et soigné ”



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.com

