



DOMAINES FABRE

Margaux - Haut-Médoc
Bordeaux - France

Rebelles de nature. Médoc de culture



Lions de Fabre

Appellation : Bordeaux Rosé



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 Argilo-calcaire

Vignoble / cépages

Cépages : 100% Cabernet Sauvignon,

Age moyen du vignoble : 25 ans.

Vinification : Le raisin est récolté au top de la maturité. Il est éraflé puis envoyé dans un pressoir "sous vide" où il pourra macérer à l'abri de l'air entre 12 et 18 heures selon le millésime.

Puis un cycle de pressurage adapté débute, c'est à dire doux et lent. Les jus sélectionnés seront alors vinifiés comme les vins blancs : débourage, stabulation liquide à froid, levurage sélectionné, maîtrise des températures durant toute la fermentation, collage, traitement des précipitations tartriques par le froid, filtration et mise en bouteille en début d'année.

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°.