

Chateau Sauvagnères

Any: 2008

Raim: Merlot i Cabernet

Graduació: 13,4°

Preu aproximat: 8 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Hs un vi negre elaborat a Ste. Colombe en Bruilhois, al sud-oest de França, prop de la població d'Agen. Elaborat amb les varietats pròpies de la regió bordelesa, Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon, de vinyes amb una mitjana de trenta anys d'edat. És un vi típic de la zona, subtil, carnós, rodó i elegant. Pertany a l'A.O.C. Buzet, una zona vitivinícola coneguda des de l'edat mitjana. Sòls argilo-calcaris i de grava. Recomanat per aus, carns vermelles i formatges semicurats.

El celler elaborador: Chateau Sauvagnères, situat als afores del petit poble de Ste. Colombe a Bruilhois, pertany a la família Therassei està gestionat per Bernard, Olivier i Sabine. El seu catàleg diu: *Tezzez moi, savourez moi. Les petits plaisirs font les plus grandes joies.*

V

