



CHATEAU FAGE

GRAND VIN DE BORDEAUX - GRAVES DE VAYRES

**« FIRST » DE FAGE ROUGE 2000**

**Magnum**

**COULEUR** ROUGE  
**CEPAGE** 2/3 MERLOT 1/3 CABERNET  
SAUVIGNON  
**APPELLATION** GRAVES DE VAYRES  
**MILLESIME** 2000  
**MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU**

**VIGNOBLE**

Terroir ARGILO CALCAIRE  
Date de récolte 25 et 30 septembre 2000  
Vendange manuelle  
Age moyen 25 ans

**VINIFICATION**

Méthode traditionnelle avec égrappage  
Température régulée à 25°  
Durée 18 jours  
Fermentation malolactique oui

**FUT**

Fabricant (tonnelier) Boutes et Radoux  
Age du fût Neuf  
Origine du bois Allier (France) et Hongrie  
Intensité du brûlage moyenne +  
Durée de l'élevage 14 mois  
Pourcentage de nouveaux fût 100%

**BOUTEILLE**

Type Bx magnum  
Date de mise en bouteille 25 fevrier 2002  
Potentiel de garde 15/20 ans  
Taille du bouchon 49x24  
Matériau du bouchon liège naturel

**COMMENTAIRE**

Un vin d'une belle robe avec des reflets intenses, très aromatique, très élégant, avec des tanins biens présents et un corps équilibré.

