



Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Ein Charmeur aus dem Jahrhundertjahrgang 2010

Beschreibung:

Das Chateau Chauvin gehört Sylvie Cazes, deren Familie auch Eigentümerin von Lynch-Bages ist. Das wunderschöne Anwesen liegt im nordwestlichen Teil von St-Emilion, nahe Pomerol. Mit einem Anteil von 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon und 75% Merlot hat dieser Charmeur eine gewisse Cheval-Blanc-Affinität. Ein überzeugender Wein für einen attraktiven Preis.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Hagebuttentee und dunkler Schoko-Mousse dahinter Earl-Grey-Noten, frische Baumnuss gepaart mit herrlicher Würze. Am fleischigen Gaumen mit perfekt ausgereiften Tanninen, behält Dank der Mineralik einen grandiosen Spannungsbogen. Viel schwarzbeerige Frucht mit likörartigem Extrakt im sehr lang anhaltenden Finale. Grossartiger St.Emilion Grand Cru!

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0916110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90/100
Rebsorte(n):	80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.