



Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un séducteur issu de 2010, millésime du siècle

Beschreibung:

Le Château Chauvin appartient à Sylvie Cazes, dont la famille est également propriétaire du Château Lynch-Bages. Ce splendide domaine se trouve dans la partie nord-ouest de l'appellation St-Émilion, à proximité de Pomerol. Avec une proportion de 20% de Cabernet Franc, 5% de Cabernet Sauvignon et 75% de Merlot, ce séducteur a des airs de Cheval Blanc. Un vin convainquant à un prix attractif.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat profond. Bouquet gourmand de prunes bien mûres, de tisane de cynorrhodon et de mousse au chocolat noir, viennent ensuite des nuances d'Earl Grey et de noix fraîches, sur de belles notes épicées. La bouche est charnue, avec des tannins parfaitement fondus, sa minéralité lui confère une belle personnalité. Des notes abondantes et presque liquoreuses de petits fruits noirs accompagnent la longue finale persistante. Un magnifique Grand Cru de St-Emilion !

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0916110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 90/100
Cépage(s):	80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.