



Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un séducteur

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.

Degustationsnotiz:

Une couleur grenat-violet moyenne à profonde et un bouquet terreux avec des arômes de feuilles de laurier, de prunes chaudes, de sous-bois, de cerises cuites au four et de menthol. Le corps moyen à plein est ferme et doux, un peu tendu mais plein de couches de saveurs et se termine par un élan herbacé.(Parker)

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

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0916115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Score 19/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool: 14.5%
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.