

2009 Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un séducteur

Description:
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.

Note de dégustation:
Pourpre-grenat saturé, profond au centre, reflets lilas sur le disque. Le bouquet est plutôt sucré avec des notes compotées et une touche de violette. La bouche est onctueuse et veloutée avec de belles nuances de barre Bounty chocolat-coco, sexy, agréable et très bien vinifié.

Conseils de service:
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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Chauvin
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0916109

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch