



2015 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:

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 idéale:

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.

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
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0916115

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