



VIGNOBLES CHATONNET

Saint-Émilion L'Archange
2015

142,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	24,00\$
	Code produit	15315486
\$	Prix licencié	118.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📦	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🏷️	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
🏷️	Appellation	Saint-Émilion
🏷️	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Merlot 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Entre les appellations Pomerol et Saint-Émilion se dresse le Château Haut-Chaigneau, un vignoble de 30 hectares planté de Merlot, Cabernet franc et de Malbec, repris par la famille Chatonnet en 1967. Avec une production annuelle de 150 000 bouteilles, dont plusieurs cuvées sont médaillées ou primées, la pérennité des vignobles est entre bonnes mains et livrera encore longtemps ses vins éclatants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Très belle intensité avec un nez de fruits noirs, note de compote de myrtille épicée, réglisse et à la vanille Bourbon. Attaque pleine, assez dense, à la fois vive et très soyeuse. Belle structure, à la fois élégante et armée pour la longue garde en bouteille avec déjà une belle complexité aromatique rehaussée par des notes de cacao et de tabac brun.
Accords Cote de Boeuf

NOTES SUR LE PRODUIT

1,21 hectare - Terroir silico-argileux avec sous-sol argileux de molasse pure sur le glaci sableux de Saint-Émilion. 7 000 bouteilles produites annuellement.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte manuelle à maturité optimale, vinifié avec les techniques les plus modernes. Élevage en barrique : 50 % barriques neuves, 50 % barriques d'un vin.
Montréal & Laurentides & Outaouais

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière & Mauricie

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

- 92 Points -
James Suckling