



VIGNOBLES CHATONNET

Lalande-de-Pomerol
Château Haut-Chaigneau
2016

33,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	866467
	Prix licencié	29.31\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Lalande-de-Pomerol
	Cépage(s)	Merlot 90 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 10 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,8
	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Entre les appellations Pomerol et Saint-Emilion 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

Puissant et fin à la fois, le bouquet mêle les fruits rouges bien mûrs aux notes boisées laissées par un élevage maîtrisé. La cerise ressort dans une bouche ample, élégante et persistante, aux tanins bien intégrés.

Accords avec agneau roti, viandes rouges et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Rachetée en ruine ou presque en 1967, André et Jeanine Chatonnet vont progressivement restaurer ce vignoble. Pendant près de 40 ans, les Vignobles Chatonnet vont faire l'objet d'améliorations constantes : drainage, replantation, sélections de fûts de chêne, choix du liège des bouchons, technique d'embouteillage au château, maintien d'une température idéale naturelle, rien n'est laissé au hasard.

ÉLABORATION DU PRODUIT

12 mois en barriques (25% neuves, 65% d'un an et 10% pour deux millésimes précédents) dans une cave souterraine conçue pour le vieillissement. Rendement : 42 hectolitres par hectare.



Le Devoir

