



CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Saint-Emilion Grand cru Chapelle de Labrie 2021

 Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14841716
\$	Prix licencié	87.71\$
	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-Emilion
🌟	Qualité	Grand cru
🍇	Cépage(s)	Merlot 90 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 10 %
🍷	Couleur	Rouge
🔴	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	ArdeaSeal

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Parti de la passion d'un couple pour le vin et les affaires, et lancé avec la création d'un St-Emilion autrefois qualifié de meilleur «vin de garage», ce domaine de 5 hectares, aux grandes ambitions n'a cessé de croître en estime plus qu'en espace, pour en venir aujourd'hui à livrer quelques milliers de bouteilles de trois crus spectaculaires qualifiés de trésors!

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de cassis, mûres, prunes avec des influences de lilas, de violette, de muscade et de poivre. La bouche est fraîche, fruitée, équilibrée offrant une trame fine acidulée, de la jutosité et une petite tension. Accords avec cotes d'agneau, bavette, canard et fromages relevées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Situées à Saint Sulpice-de-Faleyrens, les parcelles de Chapelle de Labrie offrent un terroir composé de graves avec argiles et argiles bleues, qui amènent profondeur et densité. Production: Entre 3 000 et 5 000 bouteilles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et plusieurs passages par rang. Barriques neuves de chêne français et de chauffe moyenne longue. Élevage 18 mois minimum.

CHRISTOPHE JALBY

(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

MARC-ANDRÉ ROY

(514) 513-5361
Montréal

KATHERINE RAYMOND

(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ÉTIENNE DUTIL

(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie

ALIX BÉLANGER GAGNON

(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS

(514) 409-6662
Montréal

101,00\$
* Prix de détail suggéré



93-94
James Suckling