



VIGNOBLES CHATONNET

Lalande-de-Pomerol Esprit de St-André 2021

33,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	5,85\$
	Code produit	14910689
\$	Prix licencié	27.00\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📦	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🏷️	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
🏷️	Appellation	Lalande-de-Pomerol
🍇	Cépage(s)	Merlot 55 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 45 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	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

Couleur de belle intensité rubis et ambrée. Le nez évoque des notes de fruits cuits et compotées tel que la pomme et la prune blanche sur un fond de tabac blond et de sous-bois. L'attaque tannique est souple et harmonieuse avec du volume alliant puissance et rondeur typique aux vins de Lalande-de-Pomerol. Accords avec jarret d'agneau, cailles aux champignons et fromages pâtes molles.

NOTES SUR LE PRODUIT

Couleur de belle intensité rubis et ambrée. Le nez évoque des notes de fruits cuits et compotées tel que la pomme et la prune blanche sur un fond de tabac blond et de sous-bois. L'attaque tannique est souple et harmonieuse avec du volume alliant puissance et rondeur typique aux vins de Lalande-de-Pomerol. Accords avec jarret d'agneau, cailles aux champignons et fromages pâtes molles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage. Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise. Élevage de 12 mois dont 1/3 en barriques de deux vins et 2/3 en cuve béton par rotation tous les 4 mois.

