



CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Bordeaux Camille de
Labrie 2020

20,90\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13987861
	Prix licencié	18.18\$
	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	Bordeaux
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Merlot 80 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 20 %
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

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

Belle intensité olfactive avec des notes légèrement fumées et beaucoup de fruit. Agréable touche minérale. La bouche confirme un bouquet élégant avec une belle intensité fruitée. Il y a du croquant et de la fraîcheur. Un vin équilibré, juteux, parfaitement équilibré et aux tanins soyeux. Accords avec bavette et brochettes d'agneau marinées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Cette cuvée porte le nom de la fille des propriétaires qui a dessiné elle-même l'étiquette.

ÉLABORATION DU PRODUIT

En agriculture biologique, les sols sont travaillés. Labour, taille en double guyot. Les vendanges se font manuellement, en petites cagettes, pour ne pas abîmer les raisins. Avec un élevage de 16 mois, dont 10 mois en barrique.



91-92

James Suckling

