1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2018



Château Chantemerle

Scea Vignobles Cruchon et Fils

Francia · Bordelais

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2015
DENOMINACIÓN	Médoc
COLOR	Tinto
CATEGORÍA	Tranquilo
DOSIFICACIÓN	Ningún / Seco
VARIEDAD(ES)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
CONSERVACIÓN	Vino de guarda que se debe controlar con frecuencia

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat sombre et intense. Le nez nous dévoile d'abord des notes prononcées d'élevage avec son cortège de parfums balsamiques, de cèdre, et de moka sur un fond plus fruité. En bouche, c'est encore très serré avec des tanins marqués et les mêmes notes qu'au nez. C'est sérieux mais il faudra patienter un peu. Servir sur un magret de canard saignant aux 3 poivres.

Catado el 14/11/2017

MARIDAJES PLATO

Magret de pato a la pimienta verde

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

Scea Vignobles Cruchon et Fils
2, ROUTE DE VENDAYS
33340 GAILLAN MEDOC
Tel : 0033556416971
www.domaine-chantemerle.com