1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Château Chantemerle

Scea Vignobles Cruchon et Fils

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Dans le verre on découvre une robe rouge pourpre très brillante aux reflets violacés. Le nez très expressif, presque sucré, nous évoque les vendanges avec un côté toasté vanillé. En bouche l'impression de fruits sucrés laisse place à une chair plus structurée de gelée de mûres. L'élevage est encore bien présent. Finale très agréable. Un vin de garde à servir sans se presser sur un filet de bœuf sauce marchande.

Dégusté le 06/11/2014

ACCORDS METS

Côte de Boeuf
Brie
Filet de boeuf

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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