1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Château Chantemerle

Scea Vignobles Cruchon et Fils

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Gracieuse robe pourpre soutenu, aux reflets violines. Nez un peu discret à l'ouverture qui s'ouvre sur de fines notes lardées et fumées mêlées de sous-bois et d'humus frais. Très agréable. Bouche juteuse et salivante, l'élevage discret laisse s'exprimer le vin à la chair dense et aux tanins structurés. Belle finale réglissée. Servir carafé vers 16° sur un canard aux olives.

Dégusté le 01/12/2015

ACCORDS METS

Camembert
Civet de chevreuil
Canard aux olives

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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