1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017

♥ COUP DE COEUR



Château Chantemerle

Scea Vignobles Cruchon et Fils

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2014
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

Magnifique robe grenat soutenu. Nez racé et complexe qui diffuse sereinement des effluves intensément fruités, mûrs et rôties avec un soupçon d'eucalyptus et de laurier. Bouche distinguée où tout est en place, une chair structurée aux tanins mûrs et élégants qui diffusent de larges notes épicées, fumées, de jus de viande et de poivre. Longue finale, classe, distinguée. Servir carafé vers 16° sur un faisan rôti.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Faisan rôti

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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