1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Château Lestage Chevillon

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	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat soutenu un peu opaque. Il développe un joli nez complexe et mature de fruits noirs rôtis avec un soupçon eau de vie. En bouche, c'est l'harmonie qui prime, avec une chair construite et équilibrée qui diffuse des notes de myrtille et de réglisse. Finale un peu grillée et fumée, élégante. Servir vers 16°C sur un Parmentier de canard.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Parmentier de canard

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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