1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Château Chantemerle

Scea Vignobles Cruchon et Fils

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2015
APPELLATION	Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS 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.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Magret de canard au poivre vert

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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