

CHÂTEAU LABADIE

27,55\$

* Prix de détail suggéré

Château Labadie Médoc Cru Bourgeois 2015

 Durable

	Code produit	14146828
	Prix licencié	23.95\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Médoc
	Qualité	Cru bourgeois
	Cépage(s)	Merlot 63 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 33 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.7
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Château Labadie est situé sur la commune de Bégadan (Bordeaux). Bénéficiant d'une situation géographique privilégiée et d'un terroir très qualitatif avec des calcosols agiles peu épais sur des calcaires durs, cette propriété familiale ne cesse de se développer. Le respect de la nature est essentiel selon Jérôme Bibey, propriétaire, pour la production d'un vin de terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat. Bouquet ouvert aux essences d'épices grillées, de figue et de fruits noirs mûrs. L'attaque est ronde, l'évolution est soyeuse, accompagnée de tanins enveloppés et de notes fruitées, donnant un bel ensemble, élégant, avec une longue finale. Se marie bien avec la viande rouge et le fromage.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble est situé entre la Gironde et l'océan Atlantique, bénéficiant d'un climat particulier qui offre une maturité idéale. Ce domaine familial est divisé en deux parties distinctes: des sols argilo-calcaires pour une bonne structure, et des graviers qui ajoutent la finesse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

Les vendanges durent 14 jours effectifs en récolte mécanique. Vinification avec des macérations pré-fermentaires à froid dans des cuves bétons et inox thermo-régulées. Élevage 12 mois dans des barriques de chênes français renouvelées au quart tous les ans.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

