

GRANDS CHAIS DE FRANCE

23,10\$

* Prix de détail suggéré

Château Le Vieux Fort Médoc 2018

	Code produit	13987887
	Prix licencié	20.06\$
	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
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 55 %
	Cépage(s)	Merlot 45 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 2 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 2 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Groupe Les Grands Chais de France (LGCF), entreprise familiale, a été fondé en 1979 par Joseph Helfrich. Le Groupe GCF est devenu en l'espace d'une génération, un acteur majeur en Alsace, dans le Jura, le Diois, le Languedoc, le Bordelais, le Val de Loire, la Bourgogne et depuis peu en Provence. Il est aujourd'hui le premier vinificateur privé de France.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis profonde. Au nez, ce vin est puissant et expressif, dominé par des notes fruitées. En bouche, il offre une finale douce et structurée avec des tanins présents et agréables. Accompagnera parfaitement une pièce de viande rouge telle qu'une entrecôte ou un pavé de romsteck, ainsi que des fromages à pâte molle et des desserts au chocolat.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le terroir est représentatif du Médoc par sa diversité, avec trois parcelles aux caractéristiques différentes qui font toute la typicité de ce cru : sol sablonneux graveleux, sablonneux argileux et graveleux. Age des vignes: plus de 30 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques effectuées à maturité, sur trois parcelles, chacune ayant sa propre typicité de sol offrant une belle complexité à l'assemblage final. Passage sur table de tri.

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

Vinification traditionnelle, en cuves inox thermorégulées. Élevage en fût de chêne pendant douze mois.

