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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

H. CUVELIER ET FILS

Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe AOC (jéroboam) 2009

929,75$
* Prix de détail suggéré

Code produit	15005040
Prix licencié	808.57$
Conditionnement	1x3000ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bordeaux
Appellation	Saint-Estèphe
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 58 %
Cépage(s)	Merlot 40 %
Cépage(s)	Cabernet Franc 2 %
Pourcentage d'alcool	14%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	0.1
Fermeture	Liège
À boire	peut vieillir 10 à 15 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de la famille Cuvelier débute en 1804, lorsque Henri Cuvelier fonde le négoce H. Cuvelier et Fils, au Nord de la France. Le succès est immédiat. Au début des années 1900, Paul Cuvelier et son frère Albert décident de faire l'acquisition de plusieurs domaines Bordelais. Le Château Le Crock est la première propriété de la famille, suivi du Château Léoville Poyferré en 1920, accompagné par le Château Moulin Riche.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de cerises noires. Le premier nez révèle un fruité concentré, complexe et intense de fruits noirs. L'aération offre des senteurs florales fraîches de violette et de patchouli sur un fond de nez légèrement grillé et fumé. La bouche moelleuse et riche à la fois, dévoile une matière fruitée, généreuse et éclatante. La structure présente un parfait équilibre entre l'intensité et la finesse. Un millésime puissant d'une élégance rare. Accords: Viande rouge. Agneau. Fr...

NOTES SUR LE PRODUIT

Graves argileuses

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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Fermentation pendant environ 10 jours. Macération pendant une vingtaine de jours dans des cuves. Fermentation malolactique et élevage pendant 12 mois dans barriques (50% de bois neuf)

H. Cuvelier & Fils