

# EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

**28,10\$**

\* Prix de détail suggéré

Château des Laurets  
Puisseguin  
Saint-Emilion 2016

	Code produit	14070579
	Prix licencié	24.43\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Puisseguin Saint-Emilion
	Cépage(s)	Merlot 80 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 20 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0,3
	Fermeture	Liège
	À boire	10 ans de temps de garde

## INFORMATION SUR LE DOMAINE

Génération après génération, la famille Rothschild a révélé le potentiel de vignobles ignorés pour les transformer en crus de grande réputation.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe violine limpide. Nez intenses de fruits noirs et de fraîcheur. La bouche est élégante avec des tanins fins et veloutés. Un boisé maîtrisé aux arômes subtils de réglisse. Une fin de bouche longue et persistante. Accords parfait avec le veau et le bœuf ainsi que les fromages fins. Température de service: 17 à 18°C.

## NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble est installé sur des coteaux orientés plein sud et laissant apparaître par endroits des affleurements de calcaire, cet excellent terroir argilocalcaire est idéal pour cultiver le merlot. - Âge moyen des vignes: 25 ans. - Rendement 57 hl/ha.

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques. Macération préfermentaire à froid. Vinification en cuves de bois et en

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



**FRÉCHETTE**

VINS D'EXCEPTION

cuves inox. Thermorégulation automatique. Micro oxygénation après la fermentation pendant la macération. Fermentation malolactique en cuves bois et inox. Elevages 30% en barriques neuves, 30% en fûts et le reste en cuve durant 14 mois.



**EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE**

