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 Le Crock Saint-Estèphe Cru Bourgeois Supérieur 2017

61,50$
* Prix de détail suggéré

Code produit	13987748
Prix licencié	53.29$
Conditionnement	12x750ml
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	Cru bourgeois
Cépage(s)	Merlot 46 %
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 40 %
Cépage(s)	Cabernet Franc 8 %
Cépage(s)	Petit Verdot 6 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	0,3
Fermeture	Liège
À boire	Peut vieillir 10 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

Château Le Crock 2017 est un vin plaisant et suave aux arômes de prune et de fruits mûrs et présentant une élégante structure tannique. Accord parfait avec une côte de boeuf, un gigot ou une tajine d'agneau, des fromages à pâte dure ou des desserts au chocolat noir.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols de grave garonnaise. Sous-sol argileux. Vignes de 40 ans et plus.

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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pour la vendange, les raisins sont triés au vignoble et récoltés à la main, en cagettes. La vinification se fait en cuves inox thermorégulées. Élevage en barrique de chêne français (dont 33% neuves) pendant 18 mois.

H. Cuvelier & Fils

3 700091 800042