

H. CUVELIER ET FILS

Château La Croix Saint-Estèphe 2017

37,00\$

* Prix de détail suggéré



H. CUVELIER & Fils

	Code produit	48561
\$	Prix licencié	31.99\$
	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	Saint-Estèphe
🍇	Cépage(s)	Merlot 47 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 40 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 9 %
🍇	Cépage(s)	Petit Verdot 4 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	0,2
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir jusqu'à 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

Ce vin présente une attaque ronde, marquée par des arômes de fruits rouges, une bouche ample et charnue d'un bel équilibre et une finale marquée par des tanins puissants de Saint-Estèphe et arrondis. S'accorde à merveille avec une planche de charcuterie, veau, poulet, viande blanche et fromages à pâte dure affinés tels que Comté ou Gouda.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol de graves garonnaises et sous-sol argileux. Moyenne d'âge des vignes : 15 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges triées à la fois à la vigne et au chai pour en assurer une qualité optimale. Vinification en cuves inox thermo-régulées. Vieillessement en cuves inox.

