

CHÂTEAU HAUTE-NAUVE

29,50\$

* Prix de détail suggéré

Château Haute-Nauve
Saint-Émilion Grand
Cru AOC 2016

	Code produit	721431
	Prix licencié	25.63\$
	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-Emilion grand cru
	Cépage(s)	Merlot 70 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 27 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 3 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.1
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le château Haute-Nauve est situé au sein de l'appellation Saint-Émilion, dans la commune de Saint Laurent Des Combes. Son appellation est aussi célèbre que le village de Saint-Émilion, classé depuis 1999 au Patrimoine Mondial de L'UNESCO au titre de paysages culturels. Au départ, détenant 4,50 hectares, le domaine familial s'étend de nos jours à 9,50 hectares.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis, profonde, reflets rubis. Le nez est fruité et persistant avec des arômes de fruits, d'épices et de vanille. Bouche fruitée et riche, avec de des notes de violette, de fruits rouges et une touche de vanille. Tanins élégants, ronds, corps structuré, bonne intensité, longue persistance. S'accorde avec toutes viandes rouges grillées, gibiers, fromages ou desserts au chocolat. Servir à 16°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Argilo-calcaire, sables avec crasse de fer. Âge moyen des vignes : 35 à 40 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Table de tri. Égrappage total. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées. Fermentation malolactique. Vinification

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

classique. Élevage en fût de chêne neuf d'un vin et de deux vins.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Château
HAUTE-NAUVE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

