



CLOS SAINT-MARTIN GRAND CRU CLASSÉ 2019

Saint-Émilion GC AOC

Spécialité par lot

Cette propriété, établie en 1850, est située sur le plateau calcaire de Saint-Émilion, avoisinant le Château Canon. Géré par Sophie Fourcade, propriétaire et descendante de la famille Reiffers, établie à Saint-Émilion depuis le 17es, le château bénéficie aussi du savoir-faire de Michel Rolland, œnologue consultant.

Région: Saint-Émilion, Bordeaux

Cépages : Merlot 75 %, Cabernet franc 15 %, Cabernet Sauvignon 10%

Vinification : Après des vendanges manuelles, les raisins macèrent à froid (8°C) pendant 8 jours. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en barriques de chêne neuves pendant une période de 48 jours. La fermentation malolactique a également lieu en barriques neuves. Le vin est élevé avec les lies pendant 4 mois, bâtonnées deux fois par semaine afin de développer puissance et moelleux, avant d'en être séparé pour le reste de l'élevage en barriques neuves, sur une période de 20 mois.

Dégustation: À la dégustation, les baies étaient gorgées de soleil et fraîches à la fois, avec d'intenses arômes de fruits noirs et bleus; les pellicules épaisses riches en tanins souples.

Code SAQ : 14550476

Prix : 146,00\$

Prix licencié : 126,98\$

UVC : 6

