

DEPUIS



1844

CHEVAL QUANCARD

GRANDS VINS DE BORDEAUX

## Cuvée Clémence Entre-Deux-Mers In Eichenfässern ausgebaut



Eine Spitzencuvée von Cheval Quancard aus parzellenweise ausgewählten Trauben, 6 Monate lang ausgebaut in Eichenfässern (von denen ein Drittel alljährlich erneuert wird).  
Je nach Weinlestermin sind die ersten Flaschen im Mai verfügbar.  
Was den Sortenbestand angeht, so dominieren Sauvignon Blanc und Gris, gefolgt von Sémillon (25%) und Muscadelle (15%).



### Der Wein

Lage: in der Gemeinde Saint Vincent de Paul,  
17 km nördlich von Bordeaux  
Sortenbestand: 60% Sauvignon Blanc und Gris,  
25% Sémillon, 15% Muscadelle.  
Ausbau: 6 Monate in Eichenfässern  
Lagerpotenzial: 3 Jahre

### Verkostungsnotizen

Ein subtiler und feiner Entre-Deux-Mers mit einem komplexen Bouquet:  
Noten von Pampelmusen, weißen Pfirsichen, Cassis und Röstbrot.  
Im Mund sehr saftig und füllig, angenehme blumige Noten  
und ein zarter Holzton.

### Essen & Wein

Servieren Sie ihn als Aperitif, zu Fischgerichten  
(Räucherlachs, Steinbutt mit geschlagener Butter-Weinsauce,  
Schollenfilet), Meeresfrüchten (Jakobsmuscheln)  
und Krustentieren (Scampi) oder zu Käse  
(Beaufort, Roquefort, Reblochon).

