



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 Weinlesestermin sind die ersten Flaschen im Mai verfügbar.
Was den Sortenbestand angeht, so dominieren Sauvignon Gris (70%), gefolgt von Sémillon (20%) und Muscadelle (10%).

Der Wein

Lage: in der Gemeinde Saint Vincent de Paul,
17 km nördlich von Bordeaux
Sortenbestand: 70% Sauvignon Blanc Gris,
20% Sémillon, 10% 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).

