

DEPUIS



1844

CHEVAL QUANCARD

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Cuvée Clémence Entre-Deux-Mers Elevé en fûts de chêne



Une grande Cuvée de Cheval Quancard issue de raisins sélectionnés à la parcelle, et vinifiés en barriques de chêne (renouvelées pour deux tiers chaque année) durant 6 mois.

Les premières bouteilles sont disponibles en mai, suivant la récolte. L'accent est mis sur le Sauvignon Blanc et Gris (majoritaires), le Sémillon (25%) et la Muscadelle (15%).



Le vin

Situation : sur la commune de Saint Vincent de Paul,
à 17 km au nord de Bordeaux

Encépagement : 60% Sauvignon Blanc et Gris, 25% Sémillon,
15% Muscadelle.

Elevage : 6 mois en fûts de chêne

Aptitude au vieillissement : 3 ans

Dégustation

Un Entre-Deux-Mers subtil et délicat qui affiche un nez complexe mêlant le pamplemousse, la pêche blanche, le cassis et le pain grillé.

Une bouche séveuse et ample laissant place à de jolies senteurs boisées et fleuries.

Accompagnement

A servir en apéritif, sur du poisson (saumon fumé, turbot sauce beurre blanc, filet de sole), des fruits de mer (coquilles Saint-Jacques) des crustacés (langoustines), ou du fromage (Beaufort, Roquefort, Reblochon).

