



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 (70%), le Sémillon (20%) et la Muscadelle (10%).

Le vin

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

Encépagement : 70% Sauvignon, 20% Sémillon,
10% 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

S'appréciera en apéritif ou accompagné de poissons, de fruits de mer et crustacés ou encore de fromage.

