



# CUVÉE CLÉMENCE

ENTRE-DEUX-MERS 2018

NOS MARQUES

Une grande cuvée de Cheval Quancard issue de raisins sélectionnés à la parcelle et vinifiés en barriques de chêne durant 6 mois.

Les premières bouteilles sont disponibles en mai, suivant la récolte. L'accent est mis sur le Sauvignon.

## LE VIGNOBLE

**COMMUNE :** BORDEAUX.

**TERROIRS :** ARGIL-CALCAIRE.

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 4 500 PIEDS / HECTARE.

**RENDEMENT :** 55 HECTOLITRES / HECTARE.

**CÉPAGES :** SAUVIGNON, SÉMILLON, MUSCADELLE.

## LE VIN

### Assemblage

70% Sauvignon, 20% Sémillon,  
10% Muscadelle.

### Vinification

Traditionnelle.

### Elevage

6 mois en fûts de chêne  
renouvelés pour deux tiers chaque année.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant,  
possède une aptitude au vieillissement de 1 à 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 poisson,  
de fruits de mer et crustacés ou encore de fromage.

## PALMARÈS

Or, Concours de Lyon, 2019

