



CUVÉE CLÉMENCE

ENTRE-DEUX-MERS 2018

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.

DER WEINBERG

GEMEINDE : BORDEAUX

TERROIRS : LEHM-UND KALKBODEN

REBSTOCKDICHTHE : 4 500 REBSTOCK / HA

REBSORTEN : SAUVIGNON, SEMILLON, MUSCADELLE

JAHRESERTRAG : 55 HL / HA

DER WEIN

Assemblage

70% Sauvignon, 20% Semillon, 10% Muscadelle,

Weinbereitung

Traditionelles Verfahren.

Weinausbau

6 Monate in Eichenfässern.

Lagerpotential

Dieser Wein, der sofort genossen werden kann, hat eine Kapazität für die Alterung von 1 bis 3 Jahre.

Verkostung

Ein subtiler und feiner Entre-Deux-Mers mit einem komplexen Bouquet :
oten 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).

AUSZEICHNUNGEN

Goldmedaille, Concours International de Lyon, 2019
2 sterne, Guide Hachette des Vins, 2020

