Cuvée Clémence
Entre-Deux-Mers 2019

Eine Spitzencuvee von Cheval Quancard aus parzellenweise ausgewählten Trauben, 6 Monate lang ausgebaut in Eichenfassern (von denen ein Drittel alljährlich erneuert wird).
Je nach Weinlesetermin sind die ersten Flaschen im Mai verfügbar.

Der Weinberg

Gemeinde : Bordeaux
Terroirs : Lehm-und Kalkboden
Rebstockdichte : 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

88 points, Wine Enthusiast, 2020
Goldmedaille, Challenge Internationnal du vin, Blaye 2020

Cheval Quancard S.A - 4 rue du Carbouney, 33565 Carbon Blanc Cedex - FRANCE
Tél: +33 (0)5 57 77 88 88 - Email : chevalquancard@chevalquancard.com
www.chevalquancard.com
@chevalquancard1844 chevalquancard

CHEVAL QUANCARD
DEPUIS 1844 I GRANDS VINS DE BORDEAUX