



# HORS-SÉRIE 3 CÉPAGES

BORDEAUX 2018

Négociant, éleveur et vigneron depuis 1844, la Maison Cheval Quancard vous propose de redécouvrir l'appellation Bordeaux au travers de cépages rares voire parfois oubliés.

Fort de notre savoir-faire et de notre connaissance du vignoble de Bordeaux, nous avons déniché rien que pour vous des cépages originaux.

Ces pépites sont réunies sous l'étiquette originale et exclusive en bois HORS-SERIE. Bonne découverte !

## LE VIGNOBLE

APPELLATION : BORDEAUX.

CÉPAGE : CARMÉNÈRE, PETIT VERDOT, MALBEC

## LE VIN

### Assemblage

80% Malbec, 10% Carménère, 10% Petit Verdot

### Présentation

Le carménère est un cépage qui donne des vins rouges colorés aux reflets violacés, tanniques et très aromatiques.

Le petit verdot est un cépage qui offre une belle palette aromatique aux arômes de fruits rouges et d'épices.

Le malbec est un cépage plein de fougue et de tempérament, aux arômes de groseilles et fruits secs.

Cheval Quancard a choisi d'assembler ces trois cépages pour vous offrir un moment de dégustation original et plaisir.

### Dégustation

Cet assemblage original de trois cépages typiques du bordelais révèle une robe d'un rouge grenat intense.

Un nez qui dévoile des arômes aux notes poivrées et épicées du petit verdot et du carménère qui s'associent parfaitement avec celles de groseille et fruit sec typiques du malbec. En bouche ce vin apporte une belle structure et une grande fraîcheur.

À déguster entre 12 et 14 °

### Accompagnement

S'appréciera idéalement avec un agneau au four, du gibier ou encore avec des fromages de caractères.

