



CUVÉE CLÉMENCE

ENTRE-DEUX-MERS 2019



UNSERE SIGNATUREN

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

88 points, Wine Enthusiast, 2020
Goldmedaille, Challenge International du vin, Blaye 2020
3 sterne + vernichten, Guide Hachette des Vins, 2021



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](https://www.facebook.com/chevalquancard1844) [in](https://www.instagram.com/chevalquancard) [chevalquancard](https://www.linkedin.com/company/chevalquancard)



DEPUIS 1844 | GRANDS VINS DE BORDEAUX