



CLÉMENCE

ENTRE-DEUX-MERS 2019



NOS SIGNATURES

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 : ARGILLO-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.

Élevage

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

88 points, Wine Enthusiast, 2020
Or, Challenge International 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 1 GRANDS VINS DE BORDEAUX