



CUVÉE CLÉMENCE

ENTRE-DEUX-MERS 2020



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 : ARGIL-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

Argent, Concours International de Lyon, 2021