

CHÉREAU CARRÉ

19,85\$

* Prix de détail suggéré

Comte Leloup du Château de Chasseloir Cuvée des Ceps Centenaires 2018

 Durable

	Code produit	854489
	Prix licencié	17.26\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Cépage(s)	Melon de Bourgogne (Muscadet) 100 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1,2
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Une fois fermenté, le vin vieillit sur lie pendant 10 mois avant d'être mis en bouteille. Les flacons sont gardés au domaine au moins deux ans avant d'être commercialisés

 À boire Prêt à boire, potentiel de garde de 8 à 10 ans.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée en 1960, la maison produit des Muscadet Sèvre et Maine de qualité. Depuis toujours, nos vins sont produits sur des terroirs de schiste soigneusement sélectionnés et selon des techniques de vinification qualitatives. Nous nous appuyons sur la qualité de nos terroirs pour élaborer les cuvées. Chéreau-Carré c'est aussi une histoire de famille. Aujourd'hui deux générations travaillent main dans la main pour gérer les quatre domaines viticoles.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune avec des reflets dorés.

Au nez, la douceur des amandes effilées et des arômes beurrés se mêlent avec élégance aux notes de fruits à chair blanche et d'agrumes.

Le vin persiste en bouche en gardant fraîcheur et minéralité.

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Château de Chasseloir est situé sur la commune de Saint Fiacre au coeur de l'appellation Sèvre et Maine.

La propriété est un ancien château du 15ème siècle appartenant à la famille Leloup de Chasseloir. Détruit pendant les guerres de Vendée, la tour est l'unique vestige de l'édifice.

Le vignoble comporte 25 hectares de vignes dont 5 sont centenaires. Nous vinifions cette parcelle à part pour créer une cuvée spéciale.



ÉLABORATION DU PRODUIT

La vendange est réalisée entièrement à la main pour préserver les arômes des raisins jusqu'à la presse. Une fois fermenté, le vin vieillit sur lie pendant 10 mois avant d'être mis en bouteille. Les flacons sont gardés au domaine au moins deux ans avant d'être commercialisés.

Ce Muscadet de garde est produit uniquement les meilleures années.

