

CLARENCE DILLON WINES

47,50\$

* Prix de détail suggéré

Saint-Émilion de Quintus 2019

	Code produit	14367356
	Prix licencié	41.24\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Saint-Emilion
	Cépage(s)	Merlot 64 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 23 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 14 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	12 % barriques neuves et barriques de 1 et 2 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Clarence Dillon Wines est l'un des plus importants négociants en vins fins de Bordeaux et le créateur et vendeur exclusif de la première marque super premium de Bordeaux : Clarendelle, Inspiré par Haut-Brion.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur pourpre.

Le premier nez est délicat, fruité avec des notes boisées vanillées.

A l'agitation, une belle maturité de fruits rouges monte et se développe en donnant envie de mettre le vin en bouche.

L'attaque est savoureuse puis,

le vin avance en bouche, chaleureux et tendre.

La finale encore un peu tannique s'étire normalement et laisse une belle impression de fruit.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'hiver 2018-2019 est doux et sec. Au printemps, les températures sont fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La tempête Miguel balaie l'Aquitaine le 7 juin sans conséquence pour nos raisins. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et

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

SELECTIONS
ôENô

régulières, la vigne développe une très belle surface végétative. Le 22 juin marque l'arrêt brutal des pluies, s'ensuit une série d'épisodes caniculaires qui se succèd...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentations alcoolique en cuves béton. Cuvaïson de 3 semaines

