

# CHÂTEAU LOUDENNE

## Médoc cru bourgeois 2017

32,25\$

\* Prix de détail suggéré

HVe3 HVe3  Biologique

	Code produit	102210
	Prix licencié	29.27\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Médoc
	Qualité	Cru bourgeois
	Cépage(s)	Merlot 53 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 47 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	Entre 12 et 16 mois d'élevage.
	À boire	Prêt à boire, mais potentiel de garde

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

HISTOIRE : 350 ANS D'HISTOIRE

Le domaine : lieu de vie et d'élégance

Loudenne c'est aussi une belle histoire longue de 350 ans. Un passé prestigieux qui doit beaucoup à deux négociants britanniques : Alfred et Walter Gilbey. En 1875, ces deux amoureux de la vie et des « belles choses » décident de faire de la propriété leur port d'attache en France.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge cerise profonde. Nez expressif de cerises et de mûres avec des notes empreumatiques. Gras et équilibré en bouche avec des arômes de fruits rouges et noirs. Belle finale aux arômes fruités et boisés très fins.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble de Loudenne, grâce à sa proximité immédiate avec la Gironde, n'a pas été touché par le gel du 26 avril. Hormis une période très chaude fin juin, qui a retardé le cycle végétatif de la vigne, juillet et août, tempérés et ensoleillés, ont été favorable à une bonne évolution des raisins.

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

SELECTIONS  
**õENõ**

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Sélections parcelles. Vendanges manuelles en caquettes. Tri à réception. Encuvage par gravité. En cuves inox ou béton thermorégulées. Pressurage avec petit pressoir vertical Bucher. Séparation et sélection des presses. Fermentation malolactique en barriques.

En barriques bordelaises de chêne français exclusivement dont 40 % neuf. Chauffe moyenne.

  
LOUDENNE



- 91 Points -  
Wine Enthusiast

- 90 Points -  
Falstaff