

CHÂTEAU BEL ORME
TRONQUOY DE LANDE

31,00\$

* Prix de détail suggéré

Château Bel-Orme
Tronquoy de Lalande
Haut-Médoc 2018

	Code produit	126219
	Prix licencié	28.18\$
	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	Haut-Médoc
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Merlot 58 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 42 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.7
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	en barriques de chêne français. Chauffe moyenne douce.
	Durée de vieillissement	12 mois
	À boire	À boire ou à garder 11 ans suivant le millésime.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Issu des terroirs réputés du village de Saint Seurin de Cadourne, Château Bel Orme Tronquoy-de-Lalande produit des vins au nez éclatant, riches, et aux tannins fins et soyeux. Grâce à la dominance du Merlot, les vins de Château Bel Orme se présentent comme des vins généreux et ronds, gourmands et charmeurs qui expriment pleinement leur finesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin de teinte grenat de bonne intensité. Nez complexe qui s'ouvre sur des arômes de prune, de boîte à cigares et de moka. Prenez plaisir à déguster ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et doté de tannins charnus. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs d'épices et de tabac.

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

SELECTIONS
ôENô

NOTES SUR LE PRODUIT

ÉLABORATION DU PRODUIT

Travail des sols ou enherbement. Taille Poussard. Echardage et repositionnement manuel des grappes.

Effeuvillage avant les vendanges.

Cuvier béton.

Fermentations : températures de 26 à 28°C ; 2 à 3 remontages par jour. Macérations : 3 semaines en moyenne.

Fermentation malolactique en cuves.

