

## PRODUCTA VIGNOBLES

**38,98\$**

\* Prix de détail suggéré

# Château Grandchemin Monplaisir Saint-Estèphe 2015

\$	Frais de service	5,73\$
	Code produit	14738428
\$	Prix licencié	33.26\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
📁	Appellation	Saint-Estèphe
🍇	Cépage(s)	Merlot 60 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 40 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📄	Taux de sucre	1.1

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous produisons et commercialisons des vins de Bordeaux et de sa région depuis 1949. Commercialisés dans le monde entier, nos vins sont le reflet du savoir-faire de 2500 vignerons récoltants qui dévoilent la richesse des 4 grand terroirs de Bordeaux à chaque nouveau millésime.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge profond. Nez de fruits mûrs agréablement boisé, fin. Bouche ample, fruitée, légèrement toastée, aux tanins bien fondus.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Saint-Estèphe est l'une des plus importantes appellations communales du Médoc, avec une superficie de 1370 hectares. Son vignoble est implanté sur des croupes graveleuses particulièrement bien drainées, qui mettent les ceps de vigne à l'abri des excès d'humidité. Le sous-sol, constitué d'argile et de calcaire, apporte aux vins une personnalité unique. Le St Estèphe a un caractère plutôt tannique, puissant et sombre auquel l'âge apporte rondeur, fruité et finesse.

Le château Gr...

### ÉLABORATION DU PRODUIT

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

SELECTIONS  
**ôENô**

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Élevage sous bois.

