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

SELECTIONS ÕENÕ

VIGNOBLES M & J PERROMAT

Chevalier d'Armajan Graves 2018

20,55$
* Prix de détail suggéré

Durable

Code produit	13862056
Prix licencié	17.84$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bordeaux
Appellation	Graves
Cépage(s)	Merlot 60 %
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 35 %
Cépage(s)	Cabernet Franc 5 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	2,6
Fermeture	Liège
À boire	À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Michel Perrmoat est la 5ème génération de viticulteurs et perpétue la tradition familiale en s'installant à Cabirol avec son épouse Marguerite.
En 1953, il rejoindra son beau-père Louis Machy dans la reprise du château d'Armajan de Ormes.

NOTES DE DÉGUSTATION

« Ce vin a une robe foncée et brillante. Les arômes de fruits rouges sont très affirmés au nez, des notes épicées viennent rehausser les arômes fruités. Les tanins sont élégants. Une bonne persistance en bouche ravira votre palais. » Jacques Perromat, oenologue des Vignobles Perromat.

Idéal avec des petits gibiers à plumes, rôtis, plats en sauces ou fromages à pates persillées .

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques, éraflage total, macération pré fermentaire à froid pour augmenter le potentiel aromatique contrôle des températures pendant la fermentation, cuvaison longue pendant 20 à 30 jours. 80% de ce vin est élevé en cuve inox pendant 12 à 18 mois pour préserver l'intensité aromatique et la fraicheur. L'élevage en barrique pour 20% amène plus de complexité.

3 760178 557115