

CHÂTEAU BEL ORME  
TRONQUOY DE LALANDE

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.  
Effeillage 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.

