

Château Grand Chêne

Fer-Hic 2016

Ce vin est issu d'un sol sidérolithique sur des coteaux à 250 m, sera vous séduire pas sa complexité et sa puissance. Il accompagnera merveilleusement bien la cuisine du Sud-Ouest ainsi que les plats relevés.

Appellation : A.O.P Cahors

Cépage : 100% Malbec

Rendements : 40 hl/ha

Degré alcoolique : 14.5°

Vinification : Macération longue pendant 4 semaines avec pigeage manuel

Elevage : En cuve pendant 20 mois

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl, autre format sur devis

Bouchon : Diams 10

Garde : Environ 10 ans

Dégustation : Robe pourpre soutenue, reflets noirs. Nez concentré et complexe, fruits noirs, framboise surmuriée, noisette, fumé, notes sanguines pointe de cuir. Gros volume en entrée de bouche, tanins puissants, très long, cassis, framboise et grosse minéralité. Beaucoup de sucrosité en finale.

Service : Servir à une température de 18° environ

Médaille d'or au Challenge international Gilbert & Gaillard 2018

