

Château Grand Chêne

X4 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 parfaitement les plats en sauce, les viandes puissantes ainsi que les fromages de caractère.

Appellation : A.O.P Cahors

Cépage : 100% Malbec

Rendements : 32 hl/ha

Degré alcoolique : 14.5°

Vinification : Macération longue pendant 4 semaines avec pigeage manuel

Elevage : En fût de chêne neuf pendant 24 mois avec batonnage

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl

Bouchon : Diams 10 (garantie sans gout de bouchon)

Garde : Environ 10 ans

Dégustation : Robe noire, nez intense et complexe, kirsch, violette, fruits noirs, minéral et boisé. Gros volume en entré de bouche, belle harmonie bois/vin, kirsch et violette en bouche. Très long, belle sucrosité et finale sur la réglisse.

Service : Servir à une température de 18° environ

**Médaille de bronze au concours des Vignerons Indépendants de France 2019
2 * au guide Hachette des vins 2020**

