

CHÂTEAU GRAND LAUNAY, LE FRUITÉ 2017

Code SAQ: 14020424
Prix SAQ: 22.00\$
Producteur: Château Grand Launay
Alcool: 13.5 %



DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité par lot **Pays :** France **Appellation :** Blaye Côtes de Bordeaux
Cépages : 100% Merlot **Densité pied/hectare :** 4 500 à 5 000
Rendements à l'hectare : 40 hl/ha **Sol :** Argilo-calcaire
Sucres résiduels : 1.3 g/L **Âges des vignes :** 25 ans
Certifications : Ecocert et NOP

ASPECTS TECHNIQUES

Raisins récoltés à la main et à bonne maturité. Fermenté en cuves inox avec un contrôle de la température. Levures indigènes pour la fermentation alcoolique. Extraction par remontage et longue macération. Élevage en cuve béton sur lies fines pendant 6 mois. **Vin sans sulfites ajoutés.**

DÉGUSTATION

Couleur profonde sur le rouge rubis. Nez de fruits bien mûrs : le cassis, la mûre et les fruits rouges. L'attaque est chaleureuse avec une buvabilité très soyeuse. Retour sur le côté cuir et vineux sur la fin de bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Boeuf braisé à la bière noire. - Burger de cerf sauce barbecue et fromage du Québec. - Brochettes d'agneau citron et ail. - Osso bucco d'agneau à la marocaine. - Seswaa (pot-au-feu africain) et pilaf de millet.

POUR MIEUX L'APPRÉCIER

Servir entre 16 et 18 °C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2023.

