VIGNOBLE GARZARO – Vieux Château Flouquet Saint-Emilion

BORDEAUX, FRANCE



28^40$** | **CARTON DE 12 / 340^8$





SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14943595

CÉPAGE
Cabernet franc (80%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (10%)

PAYS
Bordeaux – France

ALCOOL
13

FORMAT
750

DISTRIBUTION
Importations Privées

MILLÉSIME
2021

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

APPELLATION
AOC Saint-Emilion

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Saint-Emilion, Bordeaux

TYPE DE SOL
Argilo-sablonneux, sur sous-sol calcaire

CARACTÉRISTIQUE
Culture raisonée

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles et mécaniques

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
La récolte est éraflée à 100 %, puis vinifiée de façon traditionnelle, tout en bénéficiant des techniques modernes de thermorégulation. La cuvaison longue (environ 3 semaines) permet d'extraire le maximum de matière du raisin. Fermentation en cuve inox thermo?régulée. Fermentation malolactique. Élevage en fût de chêne d'un vin.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur grenat, intense, reflets rubis

OLFACTIF
Nez aromatique, délicat, arômes de cerise griotte, arômes de fruits rouges, arômes de réglisse.

GUSTATIF
Aromatique, riche, ample, notes de fruits, notes de cerise, notes de fruits noirs, notes de vanille, notes de pain grillé, tanins soyeux, souple, corps structuré.

ACCOMPAGNEMENT
S'accorde parfaitement avec les viandes rouges, les rôtis, les gibiers, des plats en sauce ou avec des fromages affinés.

TEMPS DE GARDE
Il peut se conserver 7 à 10 ans.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages