



BORDEAUX



28⁴⁰\$

CARTON
DE 12 /
340⁸⁵



VIGNOBLE GARZARO – Vieux Château Flouquet Saint-Émilion

BORDEAUX, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14943595

PAYS

Bordeaux – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

AOC Saint-Émilion

CÉPAGE

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

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Saint-Émilion, Bordeaux

TYPE DE SOL

Argilo-sablonneux, sur sous-sol calcaire

CARACTÉRISTIQUE

Culture raisonnée

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles et mécaniques

FERMENTATION 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 thermorégulée. 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