






















CHÂTEAU CLIMENS

59,75\$

* Prix de détail suggéré

Château Climens Asphodèle Bordeaux 2020

 Biologique

 Code produit	14623145
 Agent	Noble Sélection
 Prix licencié	51.98\$
 Conditionnement	12x750ml
 Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
 Statut	Disponible
 Type de produit	Vin tranquille
 Pays	France
 Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
 Région	Bordeaux
 Appellation	Bordeaux
 Qualité	Ne s'applique pas
 Cépage(s)	Sémillon 100 %
 Pourcentage d'alcool	12%
 Couleur	Blanc
 Sucre	Sec
 Taux de sucre	2,6
 Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Blanc liquoreux délié et aérien, Climens est un vin subtil qui ne ressemble à aucun autre. S'il exprime la quintessence de l'appellation Barsac par son équilibre et sa fraîcheur, il possède également la puissance et la somptuosité des plus grands Sauternes. Climens se définit peut-être avant tout par un éclat, une profondeur, conférés par son terroir unique. Climens est célèbre pour son l'élégance et sa constance dans l'excellence.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez délicatement parfumé de fleurs et fruits blancs (chèvrefeuille, fleur d'acacia, poire) avec une note de minéral poudré. Il se fait plus frais à l'agitation, mais reste très fin et nuancé.

En bouche, le vin est racé, légèrement charnu mais tendu et aérien, il offre un joli déroulé, toujours sur des notes de fruits blancs et de noyau. La fin de bouche est longue et savoureuse, très fraîche, avec cette texture poudrée laissant un voile très élégant. C'est un vin tout en ...

NOTES SUR LE PRODUIT

Premier vin blanc sec de l'histoire du Château Climens, Asphodèle s'inscrit pour le moins dans la singularité de ce 1er Cru inclassable. Au-delà de son caractère génétique (100% sémillon, 100% issu du terroir historique de Barsac), le vin est atypique et pour les amateurs plus d'un connaisseur.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346

Gestionnaire des ventes

LÉA FIGONI
(450) 822-1363

Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801

Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



ÉLABORATION DU PRODUIT

Pour cette cuvée, les raisins sont issus de vignes plus jeunes (plantées entre 1997 et 2012), cueillis précocement et en parfaite fraîcheur selon la dégustation et l'analyse, fermentation spontanée. dans de petites cuves en acier inoxydable, élevage sur lies pendant 8 mois et sans chêne.

Château Climens
1^{er} CRU • BARSAC
GRAND VIN DE SAUTERNES
BENJAMIN LUTHE



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal