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

COMPAGNIE MEDOCAINE DES GRANDS CRUS

Château de Camensac Haut-Médoc 2016

56,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	15012661
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	48.72$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bordeaux
Appellation	Haut-Médoc
Qualité	Grand cru classé
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 50 %
Cépage(s)	Merlot 50 %
Pourcentage d'alcool	13,5%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	1,2
Type de vieillissement	Chêne français
Durée de vieillissement	14 - 18 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

En moins de 40 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su s'établir comme un acteur incontournable du négoce des vins de Bordeaux en France comme à l'étranger. Nous sommes l'une des maisons de négoce les plus importantes de la place de Bordeaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est brillant et limpide. La robe est d'un rouge sombre. Le nez est net et droit. Avant agitation, notes légères pralinées et fèves de cacao.
Après agitation, viennent les arômes de poivre noir, de rose poudrée.
L'attaque est franche. La bouche est immédiatement aromatique dans un registre de mûres et de framboises dans lequel persiste les notes
de boisé fin. La finesse de la trame tannique donne tout le corps du milieu de bouche. Un vin harmonieux et puissant. La finale e...

NOTES SUR LE PRODUIT

Fermentation alcoolique à 28 ° (environ 6 jours) suivie d'une macération (environ 3 semaines). Fermentation malolactique en barrique. Elevage en barriques de chêne français d'une durée de 14 à 18 mois (60% de

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
Montérégie, 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

barriques neuves). Ouillage et un soutirage régulier. Collage aux blancs d'[illegible]ant un dernier soutirage pour la mise en bouteille.

COMPAGNIE DES GRANDS CRUS MEDOCAINE

- 93 Points -
James Suckling

- 91 Points -
Decanter

0 649185 018181

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
Montérégie, 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