

## LA PASSION DES TERROIRS

**278,00\$**

\* Prix de détail suggéré

### Le Clarence de Haut-Brion Pessac-Léognan 2010

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Code produit             | 11623676   |
| Agent                    | Noble Sélection  |
| Prix licencié            | 241.79\$   |
| Conditionnement          | 12x750ml   |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot   |
| Statut                   | Non disponible   |
| Type de produit          | Vin tranquille   |
| Pays                     | France   |
| Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC)  |
| Région                   | Bordeaux   |
| Appellation              | Pessac-Léognan   |
| Cépage(s)                | Merlot 52 %  |
| Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 36 %  |
| Cépage(s)                | Cabernet Franc 10 %  |
| Cépage(s)                | Petit Verdot 2 %   |
| Pourcentage d'alcool     | 13%  |
| Couleur                  | Rouge  |
| Sucre                    | Sec  |
| Fermeture                | Liège  |
| Type de vieillissement   | Il vieillit en barriques neuves pour partie, en barriques d'un vin (ayant déjà servi au Grand Vin de l'année précédente) pour le solde. La durée du vieillissement en barriques de chêne est de 18 à 22 mois dans 20 à 25% de bois neuf. |
| Durée de vieillissement  | 18-22 mois   |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Acteurs incontournables du secteur viticole de la région de Bordeaux, Lucien Lurton et ses dix enfants ont créé « Lucien Lurton & Fils » en 1993. L'entreprise est devenue « La Passion des Terroirs » en 1999, afin d'illustrer son solide attachement au terroir et l'engouement de toute une famille pour la vigne et le vin tout au long de son histoire, et ce, dans le but de devenir une maison de négoce à part entière à Bordeaux.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe exubante, une couleur rubis sombre. Nez fin, où les nuances de subtiles notes minérales et végétales. Il évolue vers des notes de torréfaction, menthe, fèves et safran. Goût de finesse, de fraîcheur et de graphisme. Un vin d'années Sud-Laurentides & Outaouais

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1340

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2601

**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



serrés. Ayant une texture presque grasse, il persiste longuement en finale.



**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