



COMPAGNIE MEDOCAINE DES GRANDS CRUS

47,50\$

* Prix de détail suggéré

Château Lilian Ladouys Cru Bourgeois 2016

 Agriculture bio / En conversion

	Code produit	14748618
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	41.33\$
	Conditionnement	6x750ml
	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	Saint-Estèphe
	Qualité	Crus Bourgeois Exceptionnel
	Cépage(s)	Merlot 62 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 32 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 6 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français, 15% neuf
	Durée de vieillissement	30 mois
	Acidité totale	3.5 g/l
	PH	3.67

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

Robe d'un rouge grenat très profond, confortée par de superbes reflets violacés. Son nez explosif exhale des notes de framboise, de cerise à l'eau, de cacao amer. Elles sont soutenues par des notes de cuir, de tabac, de réglisse.

SYLVAIN GUILBAULT
(514) 989-9657
Gestionnaire des ventes

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

KARL DYKHUIS
(514) 549-7689
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, 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



florales intenses qui remémorent un bouquet de fleurs printanières, relayées par des arômes de cèdre et de bois de santal. Une attaque ample, sur le volume et le gras, amène vers une bouche dense, d'une matière puissante et veloutée. On retrouve la générosité du...

NOTES SUR LE PRODUIT

Encuvage gravitaire sans foulage
Macération préfermentaire à froid
Cuvaïson longue
Pratique exclusive du délestage gravitaire pour une extraction en douceur
Surface plantée : 46 ha
Age moyen des vignes: 35 ans
Rendement: 54 hL/ha

COMPAGNIE MEDOCAINE
DES GRANDS CRUS



- 93 Points -
James Suckling

- 92 Points -
Decanter



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
Monterégie, 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