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

CHATEAU MONTLABERT (CHÂTEAUX & DOMAINES CASTEL)

Saint-Emilion Grand Cru 2019

72,25$
* Prix de détail suggéré

Durable

Code produit	14742144
Prix licencié	62.86$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bordeaux
Appellation	Saint-Emilion grand cru
Qualité	Grand cru
Cépage(s)	Merlot 80 %
Cépage(s)	Cabernet Franc 20 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Chêne français
Durée de vieillissement	14 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis 1750, Le Château Montlabert a toujours conjugué activité viticole et appartenance familiale. Depuis l'acquisition de la propriété en 2008, toute l'attention de la famille Castel s'est portée sur l'écoute et la compréhension du terroir, permettant de définir un projet œnologique fondé sur une quête d'excellence durable. La création du chai en 2020, est le prolongement cette exigence de valorisation du terroir et de la propriété.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rubis aux reflets carmins.
Le nez typique des vins du domaine exhale des parfums puissants de fruits noirs et de vanille, saupoudrés de notes grillées.
Dense et pleine de caractère, la bouche fait preuve d'un parfait équilibre. Les tanins affichent une belle constitution et annoncent une finale persistante. Un millésime non seulement très qualitatif, mais également quantitatif.

NOTES SUR LE PRODUIT

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 375-1346
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

Vinifications parcellaires.

Alternance entre piégeage, délestage et remontage.

Extraction post-fermentaire sous marc de 7 jours, afin de rechercher des tannins ronds, fins, longs et soyeux, tout gardant une belle matière.

Fermentation malolactique 1/3 en barriques neuves et 2/3 en cuves.

Elevage de 14 mois, 1/3 en barriques neuves, 1/3 en barrique d'un vin et 1/3 en barriques de 2 vins, avec 5 tonneliers différant variant les chauffes (moyennes à chaudes)

- 92 Points -
James Suckling

0 083729 011601

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