

Médaille d'Or
Concours de Paris 2008

Château Chantemerle

MÉDOC 2006



Notes de dégustation

Derrière une belle robe pourpre intense, ce vin puissant et complexe, offre des arômes de griotte, de réglisse et de torréfaction, accompagnés de nuances de cuir et de bois frais. La bouche, épicée et intense en arômes de fruits noirs, est ample et longue, avec des tanins puissants aptes au vieillissement, propres au terroir du Médoc.

Propriétaire :
Frédéric Cruchon

Commune :
Gaillan en Médoc

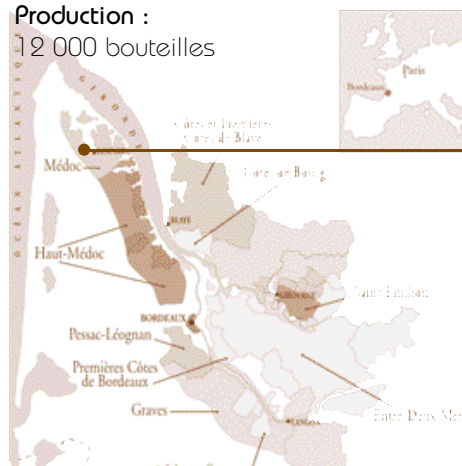
Terroir :
Grave Girondine

Encépagement :
50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Vinification :
Vinification en cuve inox.
Vendange mécanique et traditionnelle.

Élevage :
Le chai à barriques permet l'élevage et le vieillissement des vins.

Production :
12 000 bouteilles



Château Chantemerle