



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Château Larmande St-Emilion Grand Cru Classé

ROU366

Historique

Reconnaissance

91-93 points - Robert Parker (mill 2016) 16/20 - Jancis Robinson (mill 2016) 91 points - Decanter (mill 2016)

Pays	France	Producteur	Château Larmande
Région vinicole	Bordeaux	Cépage(s)	65% merlot, 30% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon
Appellation	Saint-Emilion, Grand cru classé	Conservation	jusqu'à 15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Intense et brillante, la robe est d'une belle couleur rouge-violet.

Nez

Sur la fraîcheur, le nez mêle des fragrances épicées à de savoureuses notes pâtisseries.

Bouche

La bouche est marquée par un formidable équilibre, le vin se révélant rond, avec des tanins fondus, crémeux et d'une grande élégance. La finale d'abord épicée, dévoile de savoureuses touches de fruits rouges et de cacao.

Accord mets/vin Viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume.

Commentaires

Le Château Larmande 2016 est issu d'un vignoble de 20 hectares d'un seul tenant. Âgées de 20 ans en moyenne, les vignes sont implantées sur un sol argilo-calcaire constitué de sables anciens, d'argile et de silice. Récolte manuelle. Tri manuel. Transfert de vendange par gravité. Fermentation malolactique en barriques pour 40% de la récolte. Élevage en barriques de chêne français 18 mois. 60% de barriques neuves, 40% de barriques un vin

En une ligne