



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)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Larmande
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	65% merlot, 30% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon
<b>Appellation</b>	Saint-Emilion, Grand cru classé	<b>Conservation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Service</b>	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 sucre résiduel: 0.3 g/L

### En une ligne