

DRINKS.

Château Dominique Saint-Emilion AOC Grand Cru Classé 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500027
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordeaux
Embouteilleur	Château La Dominique, 33330 Saint-Emilion - Frankreich
Marque	Château La Dominique
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet de fruits avec de subtiles notes d'épices, de truffe, de réglisse, de poivre et de mousse. Bouche: corsée avec des tanins soyeux. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 85% de Merlot, 12% de Cabernet Franc et 3% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	entrées, fromages, veau et bœuf, gibier
----------------	---

Description

Le château La Dominique existe depuis des siècles, même s'il s'appelait encore "Durieu" au début du XVIIe siècle. Ce n'est que lorsque la famille Glenne a acheté le domaine que celui-ci a été rebaptisé "Dominique". Au milieu du 19e siècle, le nouveau propriétaire Greloud lui a donné l'abréviation "La" en raison de son amour pour l'île antillaise de Dominique. Clément Fayat est immédiatement tombé amoureux du domaine, sa famille étant originaire d'une région voisine. Les 29 hectares de vignes se terminent au nord-ouest de la ville de Saint Emilion, à la limite de l'appellation Pomerol, sur un sol graveleux avec des apports d'argile et de calcaire. Le cabernet sauvignon est cultivé dans le nord du vignoble. Une analyse approfondie des sols a permis de planter les vignobles de manière plus optimale avec les cépages respectifs et de cultiver davantage de cabernet franc. Dans le cadre de l'agriculture durable, le domaine viticole travaille avec la terre plutôt que d'imposer ses propres idées à la terre. Tous les cépages sont montés individuellement dans 73 hectolitres de fûts en acier et vieillissent pendant un total de 16 mois. 60% du vin est élevé en fûts de chêne neufs pendant 16 mois.