



CHÂTEAU FLEUR SAINT-ESPÉRIT BORDEAUX ROUGE

Producteur : Château Fleur Saint-Espérit
Vin : Bordeaux
Couleur : Rouge
Pays : France Région viticole : Bordeaux
Appellation : Bordeaux
Sol : Argileux-Calcaire (atypique pour la Région)
Cépages : **50 % Merlot 25% Cabernet Sauvignon
25% Cabernet Franc**
% alcool /vol : 13% Sucre résiduel :
Information Technique : Total acidité : gr/l. pH : Total So2: <
Température de service : 17-18°C. Garde : 2-4 ans
Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 12

UN PEU D'HISTOIRE : Depuis 5 générations, la Famille OLLET-FOURREAU exploite différentes propriétés viticoles dans le Bordelais. Les Grands vins de Bordeaux : POMEROL-Château Grand Moulinet et LANDE-DE-POMEROL-Château Haut-Surget en sont les étendards. Afin d'offrir un vin à un excellent rapport qualité-prix, la Famille a fait l'acquisition du Château Fleur Saint-Espérit en 1998 et plus récemment dans les années 2000, SAINT-ÉMILION GRAND CRU-Château du Grand Cardinal, une des Appellations les plus prestigieuses vient compléter la gamme.

- **VINIFICATION – ÉLEVAGE**

Les vignes s'étendent sur une superficie d'un peu plus de 3 ha. Vendanges en vert au mois de juillet et maîtrise des rendements pour une meilleure qualité. Macérations longues environ 5 semaines. Élevage en fûts de chêne de 3^{ième} vin pendant 7 mois.

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : D'un rubis bien intense et invitant.
Aspect olfactif : Un nez bien net, des parfums de fruits frais (cassis, mûre), un soupçon vanillé
Aspect gustatif : Sa principale caractéristique est son fruité très agréables et sa souplesse, aux tanins fins se terminant sur une finale vanillée.
Accords gourmands : Viande rouge grillée et rôtie, brochette de bœuf, filet de porc, saucisses grillées, boudin noir avec sauté de poivron rouge épicé, foie de veau et le gibier.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com