

CHATEAU ST. JEAN

Château St. Jean Cinq Cépages Magnum 2017

233,25\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14759018
	Prix licencié	202.87\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Sonoma, Sonoma Coast
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 80 %
	Cépage(s)	Merlot 11 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 6 %
	Cépage(s)	Malbec 2 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 1 %
	Pourcentage d'alcool	15.1%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2.52
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	100% chêne français (49% neuf)
	Durée de vieillissement	20 mois
	Acidité totale	6.2 g/l
	PH	3.77

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Château St. Jean est un pionnier dans la désignation de vignoble dans le comté de Sonoma depuis 1975 - la fabrication de vin, et le nommant pour un vignoble unique remarquable. Puisque les vins fins et les vignobles individuels ont été étroitement associés pendant des siècles en Europe, les fondateurs du Château ont estimé que la désignation de vignoble était également valable dans le comté de Sonoma.

NOTES DE DÉGUSTATION

Grand et riche, avec des fruits rouges et noirs mûrs de montagne et de banc qui remplissent la bouche, rehaussés de thé noir, de cassis, de réglisse noire, d'une touche de fenouil, d'olive noire et de cuir de myrtille sucré. Des notes de boîte à cigares en cèdre et de tabac côtoient des tanins bien intégrés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Cinq Cépages est le vin phare du Château Saint-Jean. Chaque année, la vigneronne Margo Van Staaveren



MARK ANTHONY

Wine & Spirits

EST. 1972

sélectionne des fruits issus de vignobles bordelais exceptionnels et éprouvés pour élaborer un vin qui met en valeur le meilleur du comté de Sonoma.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les cinq composantes variétales sont utilisées à chaque millésime pour créer l'assemblage stylisé qu'est Cinq Cépages. Avant l'assemblage, chaque composant est vieilli séparément pendant 20 mois en chêne 100% français, 49% neuf. Une fois les composants assemblés, le mélange passe presque une année entière dans la bouteille avant d'être commercialisé.

