



CHÂTEAU LAVILLOTTE

33,25\$

* Prix de détail suggéré

Saint-Estèphe Cru
Bourgeois 2002

	Code produit	13917045
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Saint-Estèphe
	Qualité	Cru bourgeois
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 70 %
	Cépage(s)	Merlot 30 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.1
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Château Lavillotte, cet ancien vignoble réduit à quelques vieux ceps mal soignés a été entièrement reconstitué avec des soins méticuleux depuis le début des années 60 par le propriétaire actuel.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une belle teinte rouge rubis foncé, à la robe intense, vive et nette. Le nez puissant, fin, fruité est très complexe et toasté laissant apparaître des notes grillés, épicées, prolongées par un bon bois. En bouche il présente une attaque franche, suivie d'un corps savoureux avec une bonne structure, avec des tanins murs, fins et soyeux. En finale, une bonne tenue longue et élégante où le bois ne masque, à aucun moment, le fruit.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Château Lavillotte est un vignoble merveilleusement exposé et planté de cépages nobles qui occupe une situation privilégiée sur la commune de Saint-Estèphe au sol calcaire et caillouteux et au sous-sol pierreux.

Les vendanges sont tardives pour assurer une bonne maturité tout à fait complète du raisin.

CHRISTIAN LANGLOIS
LABORATION DU PRODUIT
(514) 948-5050
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



La vinification est traditionnelle avec une longue cuvaison, des remontages fréquents pendant la fermentation, et une parfaite maîtrise des températures. Après écoulages, le vin est entonné en barriques de chêne neuves sélectionnées et renouvelées tous les ans. Pendant la durée de conservation d'environ 15 mois, il est régulièrement soutiré, puis collé aux blancs d'œufs avant la mise en bouteille.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie