

# CHÂTEAU SAINT-FLORIN

AOC BORDEAUX CONTRÔLÉE



13188938



# CHÂTEAU SAINT-FLORIN

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Situé au coeur du village de Soussac, sur les coteaux les plus hauts de la Gironde, le Château Saint-Florin appartient à la famille Jolivet depuis 4 générations. Un travail minutieux et une culture raisonnée sont apportés au vignoble, dans le respect des traditions et de la nature : enherbement, amendement organique, vendanges vertes. D'une superficie de 30ha, sur le terroir se situe un sol argilo-calcaire. Les vignes ont un âge moyen de 20 ans.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Rendement d'environ 50hl
- Suivi parcellaire avec contrôle de maturité 2 fois par semaine
- Tri des raisins à la vigne
- Mise en bouteille sous vide d'air à la propriété
- Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées

## LES CÉPAGES

- 80 % Merlot
- 20 % Cabernet Sauvignon

## LA DÉGUSTATION

- Belle couleur pourpre rubis aux reflets de framboise
- Nez puissant et flatteu, développant des arômes de fruits rouges et d'acacia, légèrement mentholé
- En bouche, il se révèle charnu, rond, souple et fruité. Ses tanins sont fins et mûrs

## USAGE

Ce vin est excellent avec des terrines, des viandes rouges rôties et des viandes blanches grillées, un navarin d'agneau et les fromages à pâte sèche.

Température de service : 17 – 18 ° C.

## RÉCOMPENSES

- Millésime 2015 — Médaille d'or Concours des vins de Bordeaux 2016
- Millésime 2015 — 86/100 Guide Gilbert et Gaillard 2016



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho  
T 450 628-5639 • F 450 824-1200  
info@vinconseil.com  
www.vinconseil.com