

CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

2006



INFORMATIONS GENERALES

Propriétaire	Sylvie Cazes
Vignoble	15 hectares
Sol	sablo-argileux avec présence de crasse de fer, sous-sol argileux
Age moyen des vignes	28 ans

VENDANGES

Début de récolte : 19 septembre 2006

Fin de récolte : 3 octobre 2006

ASSEMBLAGE & ELEVAGE

75% Merlot
20% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon

Elevage en barriques de chêne français pendant 16 mois
40% barriques neuves

NOTES DE DEGUSTATION

Decanter: 15/20

"Ripe, modern with a good volume of fruit. Well made but lacks real vitality. 2012-18."

Le Guide Hachette des Vins : 1 étoile

"Le vignoble est implanté sur un terroir sablo-graveleux au nord-ouest de l'appellation. Il a produit un 2006 à la robe pourpre jeune, profonde, aux arômes de fruits frais et de bois toasté, relevés d'une touche de tabac et de cèdre. Au palais, on découvre la structure classique d'un vin de garde, encore marquée par les tanins fermes mais avec de la chair en arrière-plan. Cette bouteille gagnera à vieillir deux ou trois ans."

contact@chateauchauvin.com
T. +33(0)5 57 24 76 25
33330 Saint-Émilion
www.chateauchauvin.com