

CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

2009



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 : 28 septembre 2009

Fin de récolte : 19 octobre 2009

ASSEMBLAGE & ELEVAGE

90% Merlot

10% Cabernet Franc

Elevage en barriques de chêne français pendant 16 mois

50% barriques neuves

NOTES DE DEGUSTATION

Jacques Dupont/Le Point : 16/20

« Fruits noirs, mure, bouche tendue et crémeuse, bien ronde, fraîche, vin plein, tannique ; puissant mais fondu, bon fruit ; long assez vif. A boire à partir de 2016, et à vieillir 20 ans. »

Robert Parker/Wine Advocate : 91/100

“A major sleeper of the vintage, this over-achieving St-Emilion seems to come up big in many of the top vintages and needs more recognition from consumers. Loads of black currants, toasty oak and forest floor notes comprise this large-scaled, substantial wine. With its intense fruit, copious glycerin, and long, complete finish, this wine is successful now but should be better in 3-4 years and last for 15 or more.”

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