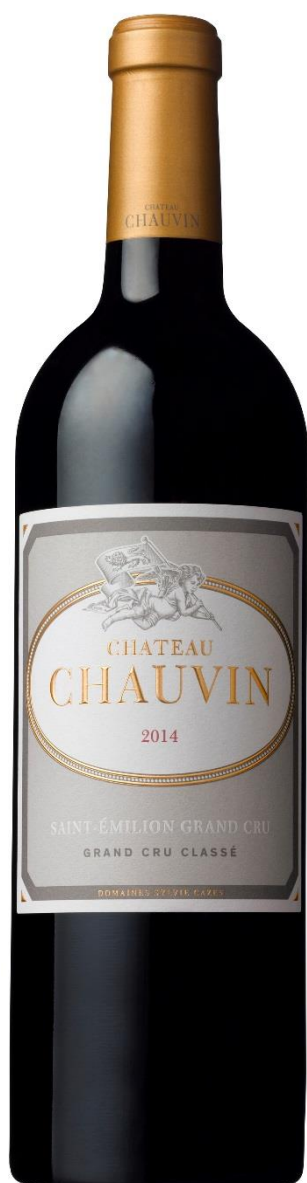


CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

2014



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 : 24 septembre 2014

Fin de récolte : 9 octobre 2014

ASSEMBLAGE & ELEVAGE

70% Merlot
22% Cabernet Franc
8% Cabernet Sauvignon

Elevage en barriques de chêne français pendant 15 à 18 mois
40% barriques neuves

NOTES DE DEGUSTATION

James Suckling: 90 - 91

"Full body with intense concentration and fruit character. Mineral, spice and fruity intensity. Well done."

Bettane et Desseauve : 16,5/20

« C'est le premier assemblage de la nouvelle équipe de Chauvin emmenée par Sylvie Cazes et Philippe Moureau, transfuge de Pichon-Comtesse. Ce 2014 marque un nouveau style de la propriété, le nez est frais avec une touche florale, le vin est élégant avec des rondeurs subtiles, du crémeux dans la texture et une finale florale et épicée qui a de la distinction. Le but à terme est de replanter des cabernets francs pour donner encore un peu plus de fond au vin. »

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