

BEYERMAN

Château Baret, Pessac-Léognan 2016

55,08\$

* Prix de détail suggéré



HVe3 HVe3

\$	Frais de service	9,33\$
	Code produit	15179728
\$	Prix licencié	47.72\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Bordeaux
🍇	Cépage(s)	Merlot 76 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 20 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 4 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
📦	Type de vieillissement	En fûts de chêne dont 20% neufs
🕒	Durée de vieillissement	14 mois



NOTES DE DÉGUSTATION

«Superbe intensité et clarté du fruit, allant de la myrtille au cassis en passant par la coquille d'huître et des accents légèrement goudronneux. Des tanins finement lissés habitent des couches vibrantes de fruits bleus, des saveurs de réglisse et une texture serrée et soyeuse. Minéral et très fini. À boire maintenant.» James Suckling décembre 2019

NOTES SUR LE PRODUIT

Âge des vignes: 25 ans. Type de sol: graves de Garonne et argilo-calcaire. Aux portes de Bordeaux, cette ancienne maison noble des seigneurs de Baret a été acquise au début du XIXes. par les Ballande, une famille de négociants et d'armateurs bordelais qui a entièrement restructuré les bâtiments d'exploitation et le vignoble (25 ha).

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange mécanique, fermentation et macération pendant 3 semaines.

- 94 Points -

James Suckling



Guide Hachette

JULIE LAVOIE
(514) 267-4985
Représentante

ROBERT FARÈSE
(514) 827-6233
Directeur du développement

MONIQUE LEGAULT
(450) 525-5222
Représentante

CLAUDE HARVEY
(418) 564-1597
Représentant