

CHÂTEAU GAZIN ROCQUENCOURT

Château Gazin
Rocquencourt
Pessac-Léognan 2016

51,25\$

* Prix de détail suggéré



| | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| | Code produit | 15272279 |
| \$ | Prix licencié | 44.55\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| 📅 | Statut | En route |
| 🏠 | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇫🇷 | Pays | France |
| 📍 | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| 📍 | Région | Bordeaux |
| 🏠 | Appellation | Pessac-Léognan |
| 🍇 | Cépage(s) | Cabernet Sauvignon 55 % |
| 🍇 | Cépage(s) | Merlot 45 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 13,5% |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 💧 | Sucre | Sec |
| 🍷 | Taux de sucre | 2,7 |
| 🔑 | Fermeture | Liège |



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Château Gazin Rocquencourt est connu comme étant l'un des plus anciens domaines viticoles de la commune de Léognan. La demeure date de 1660. Propriété historique de Pessac-Léognan, elle fut ainsi citée par les guides Féret dès 1874 pour la qualité de ses vins et de son terroir situé sur une superbe croupe de graves à Léognan.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle complexité et intensité supportées par une trame tannique élégante. Ce bel équilibre d'ensemble accompagne une finale, aromatique, d'une grande longueur.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Cuves inox thermorégulées. Élevage traditionnel en fûts de chêne avec 40% de barriques neuves. Durée d'élevage de 15 mois.

- 92 Points -

James Suckling

- 90 Points -

Bettane & Desseauve

MARC CHIANDUSSI

(514) 512-8333

marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN

(450) 675-8557

stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD

(514) 242-7097

pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE

(418) 558-1019

stephane.matte@royplus.co

PIERRE-MARTIN

BELLEVILLE

(418) 575-3206

info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY

(514) 722-4066

info@royplus.co