



C.B.A Ltd
Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauritius.com



BORDEAUX

Château Leydet-Valentin

A.O.C Saint-Emilion Grand Cru

2016



En 1962, Bernard Leydet reprend les rênes et rachète en 1973 le Clos Valentin à Saint Emilion, qui devient en 1983 le Château Leydet-Valentin, lors de son passage en Saint Emilion Grand Cru. Le vignoble se situe à Saint-Emilion et bénéficie d'un sol composé de sable sur fond d'alios et de terres argilo-calcaires.



ASSEMBLAGE :

63% Merlot, 33% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec un premier tri sur pied puis un second au chai à froid avec macération post-fermentaire. Béton thermorégulées, avec un maintien des températures à 27-28°C, pour 10% en cuves, 40% en barriques neuves et 50% en barriques de second vin.



Utilisation de barriques chauffées blanches et moyennes afin de préserver les arômes de fruits rouges et la fraîcheur du vin.

ALCOOL : 13,5% Vol.

ORIGINE : Saint-Emilion (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16°C - 18°C.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise lourde, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.

DEGUSTATION :

Le vin se pare d'une robe rubis scintillante aux reflets grenat, Il offre un nez concentré de fruits rouges, de figue et de pruneau, subtilement souligné d'une ligne vanillée héritée du bois.



La richesse du bouquet se retrouve au palais, c'est un grand vin à la fois généreux, corsé et charpenté mais également velouté et charnu.



ACCORDS METS/VIN :

Ce grand vin s'accompagnera très bien sur des viandes rouges, du gibier et des fromages de chèvres.

VIELLISSEMENT : Entre 2 et 3 ans.

CERTIFICATION : AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vignobles Jaubert
Depuis 1789



+33 612 81 18 00