

Château SAINT VINCENT

2015

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4 Hectares

Le Vignoble du château SAINT VINCENT est situé sur les communes de **Barsac**
(sur le plateau Argilo Calcaire du Haut-Barsac)
au milieu des grands crus classés.

ENCEPAGEMENT

Sémillon : 80%, **Sauvignon** : 10%, **Muscadelle** : 10%

L'ensemble des vignes est relativement âgé.

Les vendanges manuelles s'effectuent par tries successives (Deux à Trois)

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox avec maîtrise des températures de fermentation

ELEVAGE

Elevage réalisé en Cuves Inox et fûts de chênes

LE VIN

Millésime 2015

Un vin à la teinte vive et dorée, au bouquet, des notes de fruits confits,
d'épices et de fleurs blanches. Puissant , rond et onctueux

Le palais est plaisant aux saveurs d'abricot confit et de vanille.

Doit se boire très frais mais non frappé (huit à dix degrés)
très apprécié à l'apéritif,

il peut également accompagner le foie gras, les poissons fins en sauce (lotte, Lamproie),
Coquilles Saint Jacques, Bar grillé au Fenouil
les ris de veau, les viandes blanches, les volailles rôties,
le roquefort, Saint Augur, Pyrénées et vieux Gouda.
Salade de fruits, tartes aux amandes, sorbets, chocolat noir.

CONTACT

Vignobles Francis DESQUEYROUX et Fils

1 Rue Pourière, **33720 BUDOS** (France)

☎ 00 33 5 56 76 62 67 – 00 33 6 75 01 99 66 ✉ 00 33 5 56 76 66 92

e-mail : vign.fdesqueyroux@orange.fr

www.chateau-saint-vincent.fr