

S'tard

Saint-Emilion 2017

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vinification et élevage

Vinifié traditionnellement, la macération avant fermentation, permet de développer une certaine complexité aromatique.

L'élevage se fait pour une partie en barriques et pour l'autre partie en cuves, afin de préserver l'équilibre entre les tanins et les fruits.

Notes de dégustation

Belle couleur rouge intense, brillante.

Le nez révèle des notes de fruits rouges juteux, des notes d'épices.

La bouche est ample, sur le fruit.

Conseils de dégustation

A servir à température ambiante (16-18°C)

S'tard Saint-Emilion 2017 s'apprécie en accompagnement des viandes, charcuterie et fromages à pâte molle.

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl

Carton de 6 bouteilles à plat

La Mondiale Grands Crus

BP4 – 33330 Saint-Emilion

Tél. +33 (0)5 57 24 71 41 – Fax : +33 (0)5 57 74 42 80

contact@soutard.com