



CHÂTEAU
QUEYRON LARTIGUE

Saint-Emilion

CHATEAU QUEYRON LARTIGUE

AOC SAINT EMILION -Rouge- **2015**

Terroir	Sablo-graveleux
Encépagement	100% Merlot
Densité	6000 pieds/ha
Age Moyen	35 ans
Surface	5 ha vignes rouges
Vinification	Macération de 15 à 20 jours selon dégustation
Elevage	100% en cuve pendant 12 mois
Commentaires	Pour des tables de fête, en été ou en hiver, ce Saint Emilion saura vous ravir si vous aimez les vins souples et aromatiques.
Accord mets & vin	Viandes grillées, confit de canard, rôti de porc...
Conditionnement	Bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles couchées

Certifié Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3