

CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

2010



INFORMATIONS GENERALES

Propriétaire	Sylvie Cazes
Vignoble	15 hectares
Sol	sablo-argileux avec présence de crasse de fer, sous-sol argileux
Age moyen des vignes	28 ans

VENDANGES

Début de récolte : 29 septembre 2010

Fin de récolte : 19 octobre 2010

ASSEMBLAGE & ELEVAGE

80% Merlot
14% Cabernet Franc
6% Cabernet Sauvignon

Elevage en barriques de chêne français pendant 16 mois
50% barriques neuves

NOTES DE DEGUSTATION

Robert Parker/Wine Advocate: 90/100

"Chauvin produces a stylish wine, always exhibiting plenty of black cherry fruit intermixed with garrigue notes as well as hints of spice box and Christmas fruitcake in a medium to full-bodied, elegant yet savory and expansively textured style"

Bettane et Desseauve : 16-17/20

« Ce cru classé trop méconnu est, comme souvent chez lui, impeccable ; boisé présent sans tapage, onctuosité, allonge toastée, généreux et séduisant, grande allonge suave et charmeuse. »

contact@chateauchauvin.com
T. +33(0)5 57 24 76 25
33330 Saint-Émilion
www.chateauchauvin.com