

CHATEAU CHAUVIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

2014



INFORMATIONS GÉNÉRALES

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 : 24 septembre 2014

Fin de récolte : 9 octobre 2014

ASSEMBLAGE & ELEVAGE

70% Merlot

22% Cabernet Franc

8% Cabernet Sauvignon

Elevage en barriques de chêne français pendant 15 à 18 mois

40% barriques neuves

NOTES DE DEGUSTATION

James Suckling: 92

Rich savory nose, then a powerful but fresh palate with a lot of life and some real depth. The finish bounds along. Lots of savory fruit. Drink or hold.

Wine Enthusiast: 93

This is the first vintage of this new purchase by Sylvie Cazes, a leading figure in the Bordeaux wine scene. A classed growth, it's richly fruity yet structured and firm, with dense tannins and layers of delicious black fruit. With its tannins still well at the fore, it will need to age further, so drink from 2022.

Bettane et Desseauve : 16,5/20

C'est le premier assemblage de la nouvelle équipe de Chauvin emmenée par Sylvie Cazes et Philippe Moureau, transfuge de Pichon-Comtesse. Ce 2014 marque un nouveau style de la propriété, le nez est frais avec une touche florale, le vin est élégant avec des rondeurs subtiles, du crémeux dans la texture et une finale florale et épicée qui a de la distinction. Le but à terme est de replanter des cabernets francs pour donner encore un peu plus de fond au vin.

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