

Cassini, Saint-Emilion rouge 2017



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BORDEAUX

Vigneron(ne): Arnauld de CASSINI (Saint-Emilion)

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Emilion

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: merlot

Description brève du produit :

Un Saint-Emilion de vigneron, atypique car non élevé en fût, ce qui lui apporte un joli fruit et une belle fraîcheur. Vive le merlot ! Un domaine microscopique à la production confidentielle, surtout en 2017 (50% de la vendange perdue à cause du gel, mais les 50% restants se révèlent supérieurs à 2016, car particulièrement concentrés !)

Description du produit :

PRESENTATION DE CASSINI

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cassini Saint Emilion 2017 : 2 hectares

Cépages : 85 % Merlot + 15 % Cabernet Franc

Vinification :

Aucun intrant.

Pas de filtration ni collage.

Uniquement les levures naturelles du raisin pour la fermentation.

Titre Alcoolométrique : 13,2 %

So2 libre : 77 mg/L

Acidité volatile : 0,47 g/L

Cassini figure sur la carte de nombreux restaurants étoilés :

- Guy Savoy *** Michelin, Paris
- Alain Passard *** Michelin, Paris
- Le Prince de Galles ** Michelin, Paris, chef Stéphanie Le Quellec, sommelier Philippe Marques.
- Alain Sanderens ** Michelin, Paris
- Marc Meurin **Michelin, Lillers (62)
- Domaine de Chateauvieux **Michelin, Philippe Chevrier, Genève
- L'Oasis **Michelin, Frères Rimbault, Cannes Mandelieu (06)
- La Table du Lancaster ** Michelin Julien Roucheteau, Paris
- L'Escarbille *Michelin, Régis Douyssset, Meudon (92)
- L'Angélique * Michelin, Régis Douyssset, Versailles (78)
- La Cape * Michelin, Nicolas Magie, Cenon (33)
- Auberge A La Bonne Idée * Michelin, St Jean au Bois (60)
- Eric Maio * Michelin, Montauroux (83)
- Chez Bruno à Lorgues (83). Le grand spécialiste de la truffe.