

ESSENTI'ELLES DU CHATEAU SAINT FLORIN

BORDEAUX AOC



HISTORIQUE :

Situé au cœur du village de Soussac, sur des coteaux parmi les plus hauts de Gironde, Château Saint Florin est dans la famille Jolivet depuis 4 générations. La cuvée Essenti'elles du Château Saint Florin est une sélection de 6 hectares sur les 30 du domaine qui produit un vin rouge rond et plaisant tout en fruit.

TERROIR :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

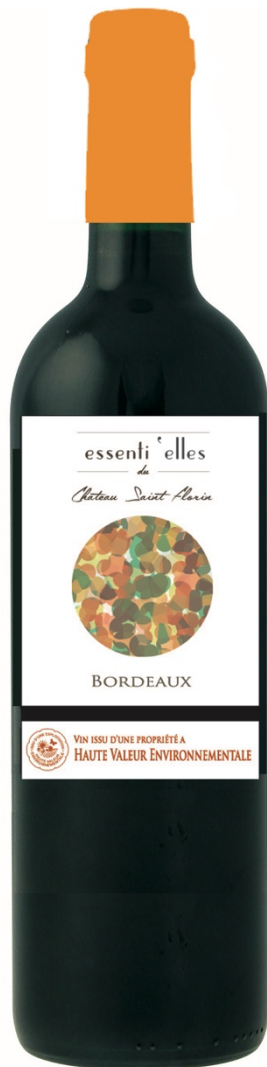
6 hectares

ENCEPAGEMENT :

60 % Merlot.
20% Cabernet Sauvignon.
20% Cabernet Franc.

PALMARES :

MILLESIME 2019 : Médaille d'Or
Féminale 2021



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées.

Cuaison de 3 semaines minimum.

Mise en bouteilles au Château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.

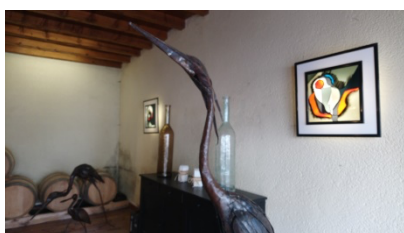
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accorde avec des viandes : Charcuterie, rôti de bœuf, viandes blanches grillées, magret de canard, plateau de fromages.

CULTURE :

Enherbement, amendement organique, vendanges vertes, suivi parcellaire.

Rendement : Entre 45 et 55 hl / ha. Densité de plantation : 2500 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne et au chai.



UNION DES CAVES DU MEDOC - 21 Avenue de Soulac - 33480 Lustrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.fr