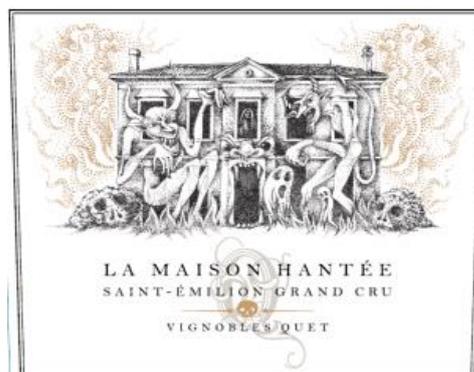




Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

Maison Hantée AOC Saint-Emilion Grand Cru 2020



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Couleur : Rouge

Production : 950 bouteilles

Sols : Sableux avec sous- sol argilo-calcaire

Age de la vigne : 40 ans

Encépagement : 100% Merlots

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé.
Taille en vert.

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées avec vieillissement en barrique neuve chêne français.

Accords mets et Vins : Viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume.

