

# 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 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 Raimbault, Cannes Mandelieu (06)
- La Table du Lancaster \*\* Michelin Julien Roucheteau, Paris
- L'Escarbille \* Michelin, Régis Douysset, Meudon (92)
- L'Angélique \* Michelin, Régis Douysset, 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.

### **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 !)