

# CHÂTEAU LA CROIX DE LA CHENEVELLE 2019 MAGNUM ROUGE

VIGNOBLES BEDRENNE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Robe sombre, reflet rouge vif. Nez dense, fruité, mûr, avec une tonalité sous-bois. La bouche fait preuve de remarquables qualités de texture, d'expression, de fraîcheur. En finale la charpente tannique est plus présente et personnalise le vin.

- 90% Merlot
- 10% Cabernet

## Accords mets et vins

Viandes rouges : entrecôte à la bordelaise, bavette à l'échalote, tournedos.

## Détails

**Millesime** : 2019

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : HVE niveau 3

**Contenance** : 1,50 L

**Cépages** : Cabernet

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Vignobles Bedrenne

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : AOP Lalande de Pomerol

## Caractéristiques

**Terroir** : Sablo Graveleux

**Cépage** : 90% Merlot 10% Cabernet

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Haute Valeur Environnemental

**Vinification** : Cuve Inox

**Elevage** : 60% du millésime dans des barriques de 1 vin

## Dégustation

**Robe** : Sombre avec des reflets rouges vifs

**Nez** : Nez dense, fruité, mûr, avec une tonalité sous-bois

**Bouche** : La bouche fait preuve de remarquables qualités de texture, d'expression, de fraîcheur.

**Finale** : En finale la charpente tannique est plus présente et personnalise le vin.

**Garde** : Entre 10 et 15 ans

**Température de service** : entre 16°C et 17°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

La propriété familiale des vignobles Bedrenne est située au pied de la petite église du XII<sup>ème</sup> siècle, au coeur du vignoble de Lalande De Pomerol. Aujourd'hui, la cinquième génération travaille sur 3 appellations distinctes : AOC Lalande De Pomerol, AOC Montagne Saint Emilion et AOC Bordeaux Supérieur. L'exploitation s'étend sur 13 hectares.

