

CHÂTEAU LA CROIX DE LA CHENEVELLE 2021 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 : 2021

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^{ème} 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.

