CHÂTEAU LA CROIX DE LA CHENEVELLE 2021 MAGNUM ROUGE

VIGNOBLES BEDRENNE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Robe sombre, reflet rouge vif. Nez dense, fruite , mu r, avec une tonalite sous-bois. La bouche fait preuve de re elles qualite s de texture, d'expression, de frai cheur. En finale la charpente tannique est plus pre sente 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 : Merlot , 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, fruite , mu r, avec une tonalite sous-bois
Bouche : La bouche fait preuve de re elles qualite s de texture, d'expression, de frai cheur.
Finale : En finale la charpente tannique est plus pre sente 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.

Plaisirs du vin
Albi