

CHÂTEAU LA CROIX DE LA CHENEVELLE 2022 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 réelles 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

Degrès : 13,5 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Vignobles Bedrenne
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Lalande de Pomerol
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot, Cabernet

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 réelles 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.

