

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 personnalisée 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
 Millésime : 2022
 Viticulture : HVE niveau 3
 Contenance : 1,50 L
 Cépages : Merlot, Cabernet

Caractéristiques

Terroir : Sablo Gravéoleux
 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 personnalisée 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.

