

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, mu r, 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

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

Dégustation

Robe : Sombre avec des reflets rouges vifs
Nez : Nez dense, fruité, mu r, 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

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

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.

