

# 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

**Millesime** : 2022  
**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

## 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<sup>ème</sup> 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.

