CHÂTEAU LA CROIX DE NAULT 2018 ROUGE MAGNUM

VIGNOBLES BEDRENNE

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Belle robe sombre, reflets rubis. Nez dense qui s'ouvre lentement a l'ae ration, tonalite s mine rales, fruite es. En bouche un style charpente mais plaisant, bon e quilibre apporte par le fruit, la frai cheur. Un vin sans artifice.

- 90% Merlot
- 10% Cabernet

Accords mets et vins

Convient très bien avec une viande en sauce ou du gibier : Gigot de chevreuil, daube de sanglier, faisan rôti, civet de biche.

Détails

Millesime : 2018
Degrès : 14 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot , Cabernet
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Domaine : Vignobles Bedrenne
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Montagne Saint Émilion

Caractéristiques

Terroir : Argile
Cépage : 90% Merlot 10% Cabernet
Vendange : Mécanique
Viticulture : Haute Valeur Environnementale
Vinification : Cuve Inox
Elevage : 60% du millésime dans des barriques de 1 ou 2 vins

Dégustation

Robe : Belle robe sombre, reflets rubis
Nez : Nez dense qui s'ouvre lentement a l'ae ration, tonalite s mine rales, fruite es
Bouche : En bouche un style charpente mais plaisant, bon e quilibre apporte par le fruit, la frai cheur. Un vin sans artifice.
Finale : Des tanins mordant apportant une belle longueur.
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
Marmande