

CHAPELLE BÉRARD



Accords mets et vins

Saumon en papillote, fromage de chèvre, poulet grillé

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Malbec, Merlot, Cabernet Franc

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Nom du Vigneron : Jean-Christophe Mauro

Domaine : Chapelle Bérard

Millesime : 2017

Dégustation

Robe : Robe grenat très sombre et très dense.

Nez : Arômes de fruits à chair blanche et une petite pointe florale.

Finale : Belle longueur sur des arômes iodés.

Garde : 4 à 6 ans

Température de service : 10° à 12°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, argilo-limoneux

Cépage : 35% Merlot, 35% Cabernet franc, 30% Malbec

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Biologique

Vinification : Pressurage à froid avant encuvage, vinification basse température, fermentation malolactique.

Elevage : Cuve inox

HISTOIRE DU DOMAINE

"Mes 30 années d'expérience ont guidé ma quête constante à exprimer toute la richesse et la diversité de mes terroirs au travers de mes vins. Millésime après millésime, ils ne sont jamais ni tout à fait le même, ni tout à fait un autre... fragile et subtil équilibre qui construit le vin comme une œuvre d'art. Alliant le meilleur de la tradition et du modernisme, c'est dans le choix de l'Agriculture Biologique que j'ai trouvé l'équilibre d'une sensibilité technique respectueuse de l'environnement et de l'expression originelle de mes terroirs. Rebelle ? Classique ? Je dirais plutôt éclectique. Pour moi, la passion est aussi présente en revisitant les standards des vins de Bordeaux, qu'en m'affranchissant des contraintes d'une AOC pour élaborer des vins « alternatifs ». Si la vérité est dans le verre, elle ne peut pas être contenue dans une seule bouteille, d'où la complémentarité qu'il peut y avoir entre la cuvée ORIGINE et la P'tite Chapelle-Le Vin Qui Claque Sa Mère. Un seul mot d'ordre : une mise en œuvre rigoureuse dans le but d'obtenir pour chacune de mes cuvées des vins racés alliant puissance, finesse et élégance. En s'affranchissant des solutions de facilité tels les boisages outranciers ou les médications type thermovinification, entre tradition et modernisme, la réponse est souvent dans les fondamentaux qui ont fait la réputation de Bordeaux. Aujourd'hui je vous invite à partager ma passion ..."

