

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 à l'aération, tonalités mineures, fruitées. En bouche un style charpenté mais plaisant, bon équilibre apporté par le fruit, la fraîcheur. 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

Couleur : Rouge

Degrès : 14 °

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 1,50 L

Cépages : Merlot, Cabernet

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Montagne Saint Émilion

Domaine : Vignobles Bedrenne

Millesime : 2018

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 à l'aération, tonalités mineures, fruitées

Bouche : En bouche un style charpenté mais plaisant, bon équilibre apporté par le fruit, la fraîcheur. 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.

