

HALICTUS 2022 ROUGE

VIGNOBLES BEDRENNE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

La cuvée Halictus est issue d'une parcelle de 0,80 Ha. Le but de cette démarche est de créer un vin le plus naturel possible avec notamment aucune utilisation de produits chimiques dans la vigne comme dans le chai aucun sulfites n'a été ajoutés lors de la vinification et de l'élevage

Accords mets et vins

Viande rouge, plats épicées, gibier

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 14 %

Viticulture : HVE niveau 4

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Lalande de Pomerol

Domaine : Vignobles Bedrenne

Millesime : 2022

Dégustation

Robe : Rouge violine

Nez : Epicée, fruits noirs

Bouche : Ample, tanins élégants

Finale : Souple et longue

Garde : 5 ans

Température de service : 15°C

Caractéristiques

Terroir : Sablo Graveleux

Cépage : 50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon

Vendange : Mécanique

Viticulture : HVE4 et iso 14001

Vinification : Thermorégulée cuve inox

Elevage : Cuve inox

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.

