CHATEAU
VIEUX CHAIGNEAU

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2019

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

Château Vieux Chaigneau
Château Vieux Chaigneau 7 Chatain, 33500 Néac
chateauvieuxchaigneau.fr

61BMWF

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2019

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

La cuvée éponyme du Château Vieux Chaigneau est un Lalande de Pomerol bien équilibré et structuré avec des tannins très soyeux. Il ravira les amateurs de cette appellation de qualité.

PRÉSENTATION

Un vin fruité, structuré avec un bel équilibre des tannins. Une attention toute particulière est accordée à l'élaboration de vin de terroir par des méthodes respectueuses du sol, sans herbicide ni engrais chimique en s'appuyant sur les traditions bordelaises. Ici, la qualité prime toujours sur la quantité. Ce vin est un assemblage des cépages emblématiques du bordelais : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 fait parti des grands millésimes. Un hiver trop doux équilibré par un printemps très frais puis des alertes au gel de fin mars à mi-mai qui ont effrayés l'ensemble du bordelais, heureusement sans dégâts. La floraison s'est déroulée sans encombre mais il a ensuite fallu faire face aux grandes chaleurs de l'été, qui furent miraculeusement équilibrées par des grosses pluies durant cette saison estivale. Elles ont apporté aux raisins la fraîcheur et la force dont ils ont besoin avant d'être vendangés.

TERROIR

Situé sur la commune de Néac, le raisin provient d'une parcelle d'environ 6 hectares sélectionnée pour la qualité de ses fruits. Le vignoble possède un des meilleurs terroirs de l'appellation Lalande de Pomerol, à 1km du célèbre Château Petrus. Les vignes sont cultivées sur des sols sablo-limoneux et argileux, sans herbicide, le domaine est ainsi certifié Terra Vitis.

À LA VIGNE

Le travail de la vigne est conduit sans herbicides ni engrais chimique et les travaux en vert sont manuels. La vendange est répartie dans des cuves béton en fonction des cépages et de la qualité des raisins. La vendange est mécanique.

VINIFICATION

Chaque cuve est ensuite travaillée (remontages et/ou délestages) en fonction de son potentiel. La vinification est réalisée de façon traditionnelle en cuves ciment thermos-régulées. Après la vendange, nous procédons à une macération de 4 semaines.

ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont 12 mois en barriques neuves pour 50% du vin, pour une légère présence du bois dans le vin, mais pas une prédominance.

CÉPAGES

Merlot 75%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 10%

14 % VOL.

SERVICE

A décanter, et servir à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Une robe franche.

AU NEZ

Un bouquet qui livre des arômes de fruits rouges bien mûrs.

Château Vieux Chaigneau
Château Vieux Chaigneau 7 Chatain, 33500 Néac
chateauvieuxchaigneau.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

61BMWF

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2019

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

EN BOUCHE

La mise en bouche est souple et fruitée. C'est un vin bien équilibré et structuré avec des tannins très soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Un verre de Château Vieux Chaigneau est idéal avec une viande blanche en sauce (Coq au vin, dinde aux cerises, veau aux pruneaux) ou du fromage à pâte cuite (Comté, goudas).

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM

92/100

James Suckling, James Suckling

Or

Concours Mondial des Féminalise 2023 Or

Château Vieux Chaigneau
Château Vieux Chaigneau 7 Chatain, 33500 Néac
chateauvieuxchaigneau.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

61BMWF