

CHATEAU VIEUX CHAIGNEAU



Château Vieux Chaigneau, Sans Sulfites Ajoutés,
Lalande-de-Pomerol, 2019
AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

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.



Château Vieux Chaigneau, Sans Sulfites Ajoutés, Lalande-de-Pomerol, 2019

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

La cuvée Sans Sulfites ajoutés du Château Vieux Chaigneau est une explosion de fruits qui prend soin de son environnement.

PRÉSENTATION

Ce vin est le résultat d'un engagement et d'une exigence particulière. Toujours dans le but de révéler le meilleur de son terroir cette cuvée 100% Merlot a été élaborée sans ajout de sulfites. Elle est certifiée Terra Vitis pour une viticulture durable : Les vignerons ont optimisé l'utilisation des ressources naturelles pour cultiver la vigne et les traitements chimiques ne sont utilisés qu'en dernier recours.

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 100% Merlot provient d'une parcelle d'environ 0,5 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.

VINIFICATION

Vinification en cuves ciment où le vin restera 8 mois avant la mise en bouteille. Aucun sulfite n'est ajouté lors de la vinification. Habituellement, les sulfites inhibent les levures ou bactéries indésirables et protègent le vin de l'oxydation. Ainsi, ce vin nécessite des raisins parfaits, une grande attention et de nombreuses analyses lors de la vinification pour s'assurer qu'il reste sain.

Sans sulfites.

SERVICE

A déguster frais (15°C) et idéalement après un carafage permettant d'oxygéner le vin pour qu'il développe tous ses arômes. Ouvrir la bouteille 1 à 2 heures avant la dégustation est une très bonne alternative qui permet également une explosion d'arômes.

ASPECT VISUEL

Une couleur rouge profonde et brillante.

AU NEZ

Le nez dégage principalement des arômes de fruits rouges tels que la cerise et la fraise.

EN BOUCHE

La bouche est riche et très fruitée avec une structure parfaitement équilibrée avec des tanins souples.

ACCORDS GOURMANDS

La cuvée Sans sulfites du Château Vieux Chaigneau sera idéale sur des viandes rouge, autour d'un barbecue ou pour accompagner vos desserts chocolatés.

