

CHATEAU VIEUX CHAIGNEAU



**Château Vieux Chaigneau, Cuvée Juliette, AOC
Lalande-de-Pomerol, Rouge, 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, Cuvée Juliette, AOC Lalande-de-Pomerol, Rouge, 2019

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

La cuvée Juliette du Château Vieux Chaigneau a été créée en l'honneur de leur dernière fille née cette année là à la fin des vendanges.

PRÉSENTATION

Cette cuvée est produite en petite quantité sur le Château Vieux Chaigneau.

Les vignerons Charlotte et Valentin ont souhaité proposer un vin différent de leur cuvée classique aussi bien dans son habillage que dans des goûts.

Ils montrent que les vins de Bordeaux ne peuvent pas être réduits à un seul style.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 fait partie 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. Ces températures élevées sont la raison du succès pour ce millésime 2019.

SITUATION

Plateau argilo-limoneux.

TERROIR

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 se déroule une macération de 4 semaines.

CÉPAGES

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 7000

13.50 % VOL.

SERVICE

Pour une explosion d'arômes il est conseillé de ne pas décanter le vin avant de le déguster aux alentours de 18°C.

ASPECT VISUEL

Belle robe rouge sombre

AU NEZ

Un nez aux arômes de fruits rouges, relevés par quelques notes pâtisseries.

EN BOUCHE

En bouche, une attaque fruité, puis un milieu de bouche rond et soyeux avec une finale légèrement boisée.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES



Château Vieux Chaigneau, Cuvée Juliette, AOC Lalande-de-Pomerol, Rouge, 2019

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

Fromages, Viandes blanches

