

CHATEAU VIEUX CHAIGNEAU



Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2017

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

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

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



Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2017

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, fidèle à l'appellation Lalande De Pomerol. 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.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 fut mis à mal par les épisodes de grêles qui ont réduit les rendements de beaucoup de domaine de la région, cette année se fait surnommer le "millésime du gel".

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 76%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 9%

13,5 % VOL.

SERVICE

A décanter, et servir à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Une robe franche.

AU NEZ

Son bouquet révèle des arômes de fruits bien mûrs (raisin, cerise, fraise) qui se mêlent aux notes de réglisse et d'épices.

EN BOUCHE

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



Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2017

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

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).

