CHATEAU
VIEUX CHAIGNEAU

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2014

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.

UDTXEF

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2014

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 printemps et l'été se déroulèrent sans difficulté majeure, apportant un raisin de qualité moyenne. L'arrière saison fut longue et magnifique ce qui permit d'attendre que les fruits présentent un mûrissement optimal pour les vendanges. Cela a donné des moûts d'une belle qualité permettant de produire une jolie cuvée 2014.

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. Les vendanges sont mécaniques et ont été réalisées début octobre.

VINIFICATION

Ces vinifications furent les premières réalisées par Charlotte et Valentin. Le protocole varie suivant la cuve afin d'obtenir une extraction optimale pour chacune d'elle. Le moût est travaillé par remontages et/ou des délestages avec des fréquences variables selon les cuves.

ÉLEVAGE

10 % du volume total de vin a été élevé 18 mois en barriques neuves. 40 % a passé 12 mois en barriques de 1 à 3 vins. Enfin, 50 % de la production a été élevée 12 mois en cuve. L'ensemble produit un vin dans lequel l'apport du bois est incontestable mais non-prédominant et ou le fruit reste très présent.

CÉPAGES

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

13 % VOL.

SERVICE

A décanter, et servir à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Robe vive d'une belle intensité.

AU NEZ

Son bouquet complexe révèle des arômes de petits fruits rouges (myrtille, fraise, cassis) auxquels s'associent des notes épicées et grillées ainsi qu'une légère touche florale.

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, Lalande de Pomerol, 2014

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

EN BOUCHE

En bouche, les tanins sont présents mais soyeux. On retrouve avec netteté les arômes de fruits rouges qui se font plus mûrs (fraise, cerise, raisin). Ils forment un bel accord avec des notes épicées.

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

Argent

Concours Mondial de Bruxelles Argent

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.

UDTXEF