CHATEAU
VIEUX CHAIGNEAU

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2013

AOC Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

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

VUXCUF

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

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2013

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

Ce millésime fut très compliqué à cause d'une pluviométrie importante à la floraison et à l'approche des vendanges. Les travaux réalisés durant le printemps (effeuillage, aérations des grappes) ont joué un rôle primordial dans la qualité des vins. Les raisins produits furent peu nombreux et moins concentrés qu'habituellement.

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 ont été réalisées mécaniquement entre fin septembre et début octobre.

VINIFICATION

Les vinifications ont été réalisées en cuves bétons thermorégulées et ont duré deux semaines. Le travail réalisé consiste en des remontages de longueur et de fréquences variables selon les cuves.

ÉLEVAGE

12 mois d'élevage en barriques (barriques neuves ou barriques de plusieurs vins) pour la totalité du millésime.

CÉPAGES

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

13 % VOL.

SERVICE

A décanter, et servir à 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

ASPECT VISUEL

Un rouge franc avec des reflet bruns naissants.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

La mise en bouche est souple avec des tanins légers. Les petits fruits rouges dominent (cassis, groseille, myrtille) accompagnés de légers arômes d'évolution (cuir, réglisse).

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.

VUXCUF

Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2013

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).

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.

VUXCUF