

# CHÂTEAU LA CROIX DE LA CHENEVELLE 2021 MAGNUM ROUGE

VIGNOBLES BEDRENNE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Robe sombre, reflet rouge vif. Nez dense, fruité, mûr, avec une tonalité sous-bois. La bouche fait preuve de réelles qualités de texture, d'expression, de fraîcheur. En finale la charpente tannique est plus présente et personnalise le vin.

- 90% Merlot
- 10% Cabernet

## Accords mets et vins

Viandes rouges : entrecôte à la bordelaise, bavette à l'échalote, tournedos.

## Détails

**Degrès** : 13,5 %  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : Vignobles Bedrenne  
**Couleur** : Rouge  
**Région** : Bordeaux  
**Appellation** : AOP Lalande de Pomerol  
**Cépages** : Merlot, Cabernet  
**Viticulture** : HVE niveau 3  
**Millesime** : 2021  
**Contenance** : 1,50 L

## Caractéristiques

**Terroir** : Sablo Graveleux  
**Cépage** : 90% Merlot 10% Cabernet  
**Vendange** : Mécanique  
**Viticulture** : Haute Valeur Environnemental  
**Vinification** : Cuve Inox  
**Elevage** : 60% du millésime dans des barriques de 1 vin

## Dégustation

**Robe** : Sombre avec des reflets rouges vifs  
**Nez** : Nez dense, fruité, mûr, avec une tonalité sous-bois  
**Bouche** : La bouche fait preuve de réelles qualités de texture, d'expression, de fraîcheur.  
**Finale** : En finale la charpente tannique est plus présente et personnalise le vin.  
**Garde** : Entre 10 et 15 ans  
**Température de service** : entre 16°C et 17°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

La propriété familiale des vignobles Bedrenne est située au pied de la petite église du XII<sup>ème</sup> siècle, au coeur du vignoble de Lalande De Pomerol. Aujourd'hui, la cinquième génération travaille sur 3 appellations distinctes : AOC Lalande De Pomerol, AOC Montagne Saint Emilion et AOC Bordeaux Supérieur. L'exploitation s'étend sur 13 hectares.

