

Château LA CROIX DE QUEYNAC



Château La Croix de Queynac, Bordeaux supérieur, 2019

AOP Bordeaux supérieur, Bordeaux, France



Château La Croix de Queynac, Bordeaux supérieur, 2019

AOP Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

La cuvée Château La Croix de Queynac est une harmonieuse explosion de fruits avec un bel équilibre. Un vin rond et gourmand élaboré par les Vignobles Gabard qui accompagnera la plupart de vos repas en famille ou entre amis.

PRÉSENTATION

Les Vignobles Gabard cultivent leurs vignobles selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de leurs terroirs exceptionnels. Le Château La Croix de Queynac est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

LE MILLÉSIME

Le millésime 2019 fait parti 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.

TERROIR

Le domaine se situe dans le bordelais, 42 hectares situés à Galgon près de l'appellation Fronsac. Les vignes sont cultivées sur des sols limoneux graveleux.

À LA VIGNE

Les méthodes de culture sont typiques du bordelais, tout en respectant le protocole de l'agriculture raisonnée : taille en guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et pratiquées très tôt le matin pour profiter de la fraîcheur.

ÉLEVAGE

Un élevage est réalisé selon la méthode bordelaise. Le vin reste deux ans en cuve, où il va se clarifier naturellement et développer toute sa finesse gustative avant la mise en bouteille.

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

13.50 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 16 et 18°C pour une dégustation optimale. C'est un vin harmonieux à déguster maintenant mais qui peut aussi être gardé quelques années en cave (avec un maximum de 5 à 7 ans).

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Une belle couleur rouge cerise intense.

AU NEZ

Un nez puissant mêlant des notes de mûres et de cassis.

EN BOUCHE

En bouche, une explosion de fruits tout en finesse et en élégance. La finale révèle des tannins soyeux, un parfait équilibre entre intensité et fruité.



Château La Croix de Queynac, Bordeaux supérieur, 2019

AOP Bordeaux supérieur, Bordeaux, France

ACCORDS GOURMANDS

Un verre de bordeaux rouge La Croix de Queynac sera parfait pour accompagner des viandes blanches, un confit de canard ou un plateau de fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or

Concours Général Agricole de Paris - Or



Or

Concours International Gilbert & Gaillard 2021 - Or

