

CHATEAU VIEUX CHAIGNEAU



Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol,
2011

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.



Château Vieux Chaigneau, Lalande de Pomerol, 2011

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.

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.

VINIFICATION

Les vinifications ont été réalisées en cuves bétons thermorégulées. Elles 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 ou en cuve selon les lots.

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

La couleur du vin est d'un rouge franc.

AU NEZ

Son bouquet livre des arômes de fruits rouges.

EN BOUCHE

La mise en bouche est souple et fruitée. Bel équilibre, de la structure avec des tannins soyeux.

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).

