

CHÂTEAU DE CHATEAUNEUF 2014

France - Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Au cœur de l'Entre-Deux-Mers, Châteauneuf est une propriété viticole familiale de 24, 5 hectares de vignes, dirigée par Didier Chinzi, et dotée d'un terroir multiforme, de croupes limono-graveleuses et de pentes argilo-calcaires. L'excellent suivi œnologique de Jean-François Rontein, œnologue-conseil, assure aux vins du domaine une très bonne régularité qualitative. Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : SADIRAC

Superficie : 23 hectares

Assemblage du vin : 70% merlot et 30% cabernet franc

Type sols : Terroir graveleux et argilo calcaire

Densité : 3000 pieds / hectare

Méthode vinification :

Egrappage et foulage de la vendange; Levurage ;Fermentation avec maîtrise des températures et deux remontages par jour

Macération pré-fermentaire 7 jours

Commentaires de dégustation

Le Château De Chateauneuf nous offre une robe presque noire, très profonde. Le nez est fruité, frais, avec le style classique du Bordeaux. L'attaque charnue et ample, nous offre des tanins corpulents mais fondus. Le vin est parfaitement équilibré et prêt à être apprécié.

Accord mets et vin : Agréable avec de la volaille en sauce ou bien un fromage doux tel que le Brie

Température de service : 16 à 18°C

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristique organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

