

CHÂTEAU DES DEUX RIVES BIO 2013

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Château Des Deux Rives est un petit domaine familial de l'Entre Deux Mers, situé près de Saint Avit de Saint Nazaire. Le Château a été construit à la fin du XIXe siècle, au sommet d'une colline. Le vignoble, qui domine la vallée de la Dordogne est orienté Sud/Sud-Est. Cette situation géographique permet aux grappes de bénéficier d'une importante période d'ensoleillement ainsi que d'un drainage naturel des sols. Le terroir du Château, typique de son appellation, est principalement constitué de sable et de graves. C'est un sol idéal pour la culture du Merlot, du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon. Grâce à leur longue expérience, les propriétaires du domaine connaissent parfaitement les caractéristiques de chaque parcelle. Pour produire un vin de qualité, les gestes traditionnels s'allient à la technologie la plus moderne. Pour cela, les vignes sont entretenues avec une grande attention et les chais ont été entièrement rénovés. Grâce à un terroir exceptionnel et à un savoir-faire unique, Château Des Deux Rives produit un vin d'une grande qualité.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Saint Avit de Saint Nazaire

Superficie : 5 hectares

Assemblage du vin : 68% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Type sols : Sablo-graveleux

Age des Vignes : 22 ans

Densité : 4500 pieds/hectare

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château des Deux Rives 2013 nous séduit avec sa robe brillante rouge grenat. Le nez est fruité et floral avec des arômes torréfiés et une touche de fruits rouges. En bouche le vin est ample, équilibré avec des notes de fruits rouges et de réglisse.

Accord mets et vin : Se déguste avec un agneau rôti en couronne, une blanquette de veau ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18°C

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

