

## CHÂTEAU RIDER CHENU LAFITTE 2012

*Bordeaux AOP, Rouge*

### Présentation de la propriété

Situé au coeur de la région historique de Blaye, Château Rider Chenu Lafitte est un beau domaine familial. Le vignoble, qui s'étend sur 28 hectares, domine la Dordogne. Grâce à cette situation naturelle, le domaine bénéficie d'un micro-climat particulier. La proximité du fleuve préserve la vigne du gel printanier ainsi que des grandes chaleurs de l'été. Cette situation naturelle est idéale pour la culture de la vigne. Essentiellement composé d'argile, de silice et de calcaire, le terroir du domaine convient parfaitement pour la culture du Merlot. Ce cépage, très présent au sein du vignoble, donne aux vins de Château Rider Chenu Lafitte toute leur complexité aromatique. Grâce à leur expérience, les propriétaires du Château connaissent toutes les caractéristiques du vignoble. Pour améliorer la qualité des vins, les chais ont été récemment refaits à neuf. Grâce à un terroir exceptionnel, à un savoir-faire unique et à une attention constante, Château Rider Chenu Lafitte produit un vin de qualité.

### Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Bourg sur Gironde

Superficie : 28 hectares

Assemblage du vin : 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : 23 ans

Densité : 4500 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées.

### Commentaires de dégustation

Château Rider Chenu Lafitte 2012 présente une belle robe couleur rubis avec des reflets grenat. Le nez, délicat et élégant, offre des notes de fruits noirs avec une délicate touche de boisé. En bouche, le vin révèle un bel équilibre et des tanins veloutés. L'attaque, ronde et fruitée, délivre des arômes de mûre avec une agréable touche épicée.

Accord mets et vin : Se déguste avec de l'agneau rôti en couronne, une bavette de boeuf grillée, un poulet rôti ou une assiette de fromages.

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

Garde : Jusqu'à 5 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

### Récompense

Médaille d'argent au Concours Gilbert et Gaillard 2015

