



Château De Chelivette

Bordeaux supérieur - Rouge 2016

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux supérieur
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet Sauvignon (20%) / Merlot (80%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Assemblage de deux cépages, le Merlot et le Cabernet Sauvignon et issu de Vignes de plus de 30 ans magnifiquement exposées sur un coteau argilo-calcaire . Robe pourpre profond, nez évoquant une note de cerise mûre et palais soyeux et généreux .



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biodynamique.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, intense.
NEZ : Généreux, subtil, subtils arômes de mûre.
BOUCHE : Fruitée, généreuse, subtiles notes de fruits rouges, tanins élégants, rond.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 21°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2033



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Fromages affinés, Poissons, Chevreuil , Magret de canard



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2019 : 14,5/20
Le guide Hachette des vins 2019 : 2 étoile(s)
Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille d'argent
Concours de Bordeaux 2018 : Médaille de bronze
Los Angeles International Wine Award 2018 : Médaille de bronze

Powered by **Plugwine**

