

CHATEAU CANEVELLE

Jardin Secret

AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2017



Vinification : Le raisin est ramassé en fin de nuit. En profitant de la fraîcheur automnale, nous préservons le capital aromatique des baies et limitons la consommation d'énergie nécessaire pour abaisser la température des moûts. Les baies (débarrassées des rafles) sont triées à leur arrivée au cuvier et dirigées vers une cuve inox ou béton thermo-régulée dans laquelle se feront successivement la fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) et la fermentation malolactique (abaissement de l'acidité).

Assemblage : Malbec (60%), Merlot (40 %).

Degré : 13,5 % vol.

Production : 14 000 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : Une robe élégante aux reflets carminés. Un bouquet expressif, associant fruits mûrs et notes épicées. Un palais généreux, agrémenté d'un boisé fin et fondu qui préserve l'expression du fruit jusqu'en finale. A déguster dès à présent ou à garder quelques années.

Température de service : 17° - 18° C

Garde : minimum 7 ans

Distinction : Vin sélectionné par la Revue des Vins de France (mars 2020).

Situation : Le domaine, situé dans l'Entre-deux-Mers compte 30 ha. Les vignes sont plantées sur les coteaux surplombant la vallée du Dropt (affluent de la Garonne)

Sol : limon argilo-sablonneux