

CHATEAU CANEVELLE

La Réserve Natura

- Une cuvée dédiée aux amoureux de la nature -



AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2018

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 : Cabernet Sauvignon (50 %), Cabernet Franc (25 %), Merlot (25 %).

Degré : 13,5 % vol.

Production : 15 300 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : D'une jolie robe rubis intense, ce vin est une révélation de fruits. Les arômes de fraise et de cerise s'expriment délicatement soutenus de notes d'eucalyptus. En bouche, le croquant du fruit est bien présent. La sucrosité à l'attaque et les tanins fins lui donnent du charnu et de la gourmandise.

Température de service : 17° - 18° C.

Garde : minimum 7 ans.

Distinction : médaille d'or au Concours Mondial des Féminales (Paris, 2022).

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