



CHATEAU CANEVELLE

AOC BORDEAUX ROUGE 2020



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 : Merlot (70 %), Malbec (30 %).

Degré : 14 % vol.

Production : 40 000 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : Belle robe rubis. Un nez fruité mûr évoquant la cerise. La bouche est harmonieuse et évoque des arômes sur le même registre de fruits rouges à noyau. Un vin aromatique et gourmand, agréablement structuré, à découvrir dès à présent.

Température de service : 15° - 17° C

Garde : minimum 5 ans.

Distinction : Médaille d'or Gilbert et Gaillard 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