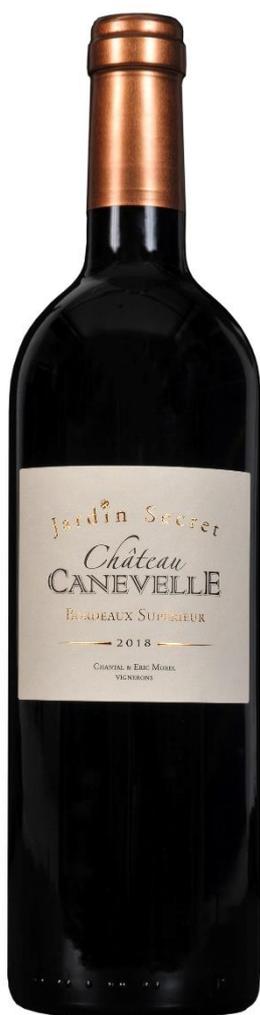


CHATEAU CANEVELLE

Jardin Secret

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 : Malbec (40%), Cabernet Sauvignon (40 %), Cabernet Franc (20 %).

Elevage : 12 mois sur staves.

Degré : 13 % vol.

Production : 15 000 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : Concentré et complexe, le secret est bien gardé.

Le nez évolue au cours du temps sur des notes de torréfaction, de graphite, de tabac et de fruits mûrs. La bouche est puissante, ample et devient généreuse à l'aération. Les tanins sont présents, robustes, signes de caractère et de longévité.

Température de service : 17° - 18° C

Garde : minimum 7 ans.

Distinctions :

🏆 Médaille d'argent au Concours International de Lyon (2021).

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