

CHATEAU CANEVELLE

La Réserve Natura

- Une cuvée dédiée aux amoureux de la nature -



AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2016

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 (75 %), Cabernet Sauvignon (25 %).

Degré : 13,5 % vol.

Production : 15 300 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : Un vin friand et gourmand aux doux accents de graphite agrémentés d'une pointe de réglisse.

Température de service : 17° - 18° C.

Garde : minimum 7 ans.

Distinctions :

- ✦ Vin sélectionné par la Revue des Vins de France (mars 2020).
- ✦ Médaille d'or Concours Mondial des Féminales (Beaune, 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