

CHATEAU CANEVELLE

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 : Merlot (80 %), Cabernet Sauvignon (15 %), Cabernet Franc (5 %).

Degré : 13,5 % vol.

Production : 20 000 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : nez de fruits noirs et rouges mûrs. Tout aussi fruitée, la bouche se révèle agréablement structurée, friande et gourmande. Un Bordeaux Supérieur classique, souple et soyeux.

Température de service : 15° - 17° C.

Garde : minimum 5 ans.

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