



CHATEAU CHAGNON

AOC BORDEAUX Rouge 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).

Cépage : Merlot (100 %)

Degré : 13 % vol

Production : 14 000 bouteilles de 75 cl

Dégustation : Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais, la bouche dévoile un vin souple et gourmand aux tanins soyeux qui laissent croquer le fruit.

Vin plaisir, à déguster sans attendre pour profiter de sa fraîcheur.

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