

CHATEAU CHAGNON

AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2019



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 (70 %), Cabernet Franc (15%), Cabernet Sauvignon (15 %)

Degré : 13,5 % vol

Dégustation : Une robe rouge grenat, un nez aux arômes de fruits rouges et noirs mûrs, une bouche douce et tendre reposant sur des tanins délicats. Une bouteille à déguster dès à présent pour profiter des arômes de fruits frais, mais qui saura aussi attendre un peu.

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