

VIGNOBLES BEDRENNE



Accords mets et vins

Viandes rouges : entrecôte à la bordelaise, bavette à l'échalote, tournedos.

Détails

Domaine : Vignobles Bedrenne
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2016
Degrès : 13,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Lalande de Pomerol

Caractéristiques

Terroir : Sablo Graveleux
Cépage : 90% Merlot 10% Cabernet
Vendange : Mécanique
Viticulture : Haute Valeur Environnemental
Vinification : Cuve Inox
Elevage : 60% du millésime dans des barriques de 1 vin

Dégustation

Robe : Sombre avec des reflets rouges vifs
Nez : Nez dense, fruité , mu r, avec une tonalité sous-bois
Bouche : La bouche fait preuve de re elles qualite s de texture, d'expression, de frai cheur.
Finale : En finale la charpente tannique est plus pre sente et personnalise le vin.
Garde : Entre 10 et 15 ans
Température de service : entre 16°C et 17°C

HISTOIRE DU DOMAINE

La propriété familiale des vignobles Bedrenne est située au pied de la petite église du XII^{ème} siècle, au coeur du vignoble de Lalande De Pomerol. Aujourd'hui, la cinquième génération travaille sur 3 appellations distinctes : AOC Lalande De Pomerol, AOC Montagne Saint Emilion et AOC Bordeaux Supérieur. L'exploitation s'étend sur 13 hectares.

