

## Château du Berneuilh 2001



Vin issu de la région viticole de Bordeaux Haut-Benauge.

Exploitation familiale depuis 4 générations. La famille Noriega est spécialisée dans la vinification de vins de garde sans fût de chêne.

Agriculture écoresponsable.

Vieilles Vignes. Assemblage 60% Cabernet Sauvignon et 40% Merlot.

Au chai : Macération de 4 semaines sur marc après la fermentation. Elevage en cuve souterraine, sur lie fine jusqu'à la mise en bouteille.

Très belle robe grenat.

Au nez : des notes d'épices.

En bouche : une belle complexité alternant des notes de pâte de fruits et de mûres sauvages, une belle longueur.

Accords mets/vin : viandes en cocotte (rôti de porc confit à l'ail, pomme de terre), fromages (comté, moulis).

Vin à servir légèrement chambré, au moins à 18°C. Si vous en avez la possibilité, n'hésitez pas à déposer votre vin 24 ou 48 heures à l'avance dans la pièce où vous allez consommer. Il aura bien adopté la température de la pièce de repas.

Potentiel de garde : 8 ans

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée.

Bouteille numérotée

Contenance: 75cl

12% Vol

