

Château du Berneuilh 2006



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.

Au nez : des notes de fruits au sirop, cassis.

En bouche : de la fraîcheur, du fruit, des tanins peu présents, très rond.

Accords mets/vin : charcuterie, viandes rouges grillées, fromages chèvre frais.

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 : 10 ans

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée.

Bouteille numérotée

Contenance: 75cl

12% Vol

