

CHÂTEAU L'ARGENTEYRE 2021 CRU BOURGEOIS

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Installés en 1992 Philippe et Gilles Reich travaillent avec soin le Vignoble. Ils ont patiemment accumulé de petites parcelles de vigne dans un rayon de 5 Km autour du Chai. Situé à 3 Km de l'Estuaire et 15 Km de l'Océan, à l'extrême nord du Médoc, Le Château bénéficie d'un climat océanique et d'un terroir généreux. D'une superficie de 33Ha sur les communes de Begadan, Valeyrac et Queyrac.

Accords mets et vins

Accompagne délicieusement une omelette aux cèpes, des viandes rouges et blanches et les fromages.

Détails

Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Philippe et Gilles Reich
Domaine : CHATEAU L'ARGENTEYRE
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Viticulture : Conventionnelle
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Contenance : 0,75 L
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Médoc

Dégustation

Garde : 3 à 10 ans.
Température de service : 16-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé. L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise. D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."

Caractéristiques

Terroir : 3/4 Graves Pyrénéennes, 1/4 Argilo-calcaire.
Cépage : 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot et 15% Petit Verdot
Vendange : Vendanges manuelles avec table de tri.
Viticulture : Travail du vignoble traditionnel. La propriété est plantée entre 6600 et 7500 pieds. Les vendanges vertes sont pratiquées sur l'ensemble des vignes. Tout le vignoble est effeuillé fin juin-début juillet./Ha et enherbée.
Vinification : Macération Pre-fermentaire à 15° pendant 4-5 jours sous neige carbonique. fermentation alcoolique à 24-26°C avec remontage très doux.
Pressurage avec pressoir vertical
Elevage : Cuve béton et inox. Elevage en fut dont 35% neufs.

