

MOULIN DE LA BRIDANE 2021 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Une robe d'un rouge profond, un nez d'une grande complexité entre notes florales et épicées. Une attaque tout en douceur et souplesse avec une belle complexité aromatique

Accords mets et vins

Côte de boeuf, Filet mignon

Détails

Packaging : carton de 6
Domaine : Château de la Bridane
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 13 %
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Contenance : 0,75 L
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Saint Julien

Dégustation

Robe : Robe rouge profond
Nez : Un nez d'une grande complexité entre notes florales et épicées.
Bouche : Une attaque tout en douceur et souplesse avec une belle complexité aromatique.
Garde : 5-10 ans
Température de service : 16-18°

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 : 15 ha sur terroir de graves profondes
Cépage : 47% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 13% Cabernet Franc
Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées
Élevage : 12 mois d'élevages dans 65% de barriques neuves

