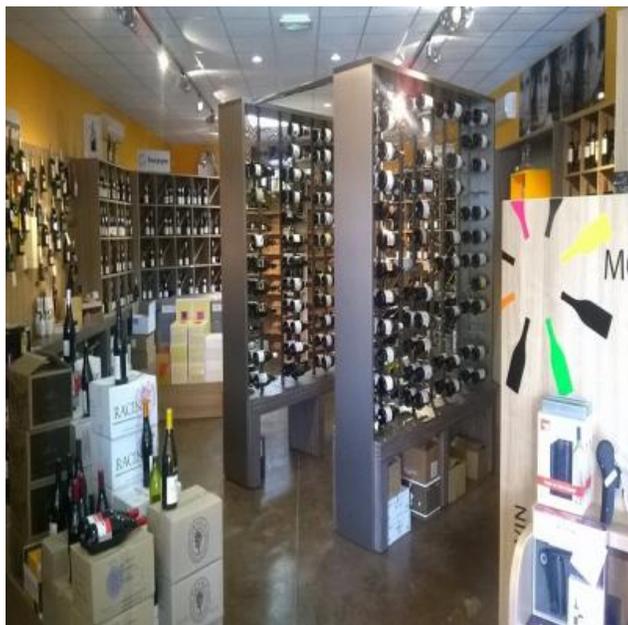


CHAPELLE BÉRARD



Accords mets et vins

Poulet grillé, côtelettes d'agneau, côte de porc, légumes à la plancha.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 12
Appellation : IGP Atlantique
Couleur : Rouge
Millesime : 2016
Domaine : Chapelle Bérard

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, argilo-limoneux
Cépage : 100% Cabernet franc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, vinification en cuve thermo-régulée. Aucune technique additive ou soustractive tels boisage ou thermo-vinification.
Elevage : En cuve béton

Dégustation

Robe : Belle couleur rubis aux reflets violette
Nez : Fruité très expressif sur des arômes de fruits des bois.
Bouche : Bouche ronde et charnue sur une belle fraîcheur, tanins fins et élégants.
Finale : Longueur persistante sur des arômes fruités.
Garde : 8 à 10 ans
Température de service : 16° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

"Mes 30 années d'expérience ont guidé ma quête constante à exprimer toute la richesse et la diversité de mes terroirs au travers de mes vins. Millésime après millésime, ils ne sont jamais ni tout à fait le même, ni tout à fait un autre... fragile et subtil équilibre qui construit le vin comme une œuvre d'art. Alliant le meilleur de la tradition et du modernisme, c'est dans le choix de l'Agriculture Biologique que j'ai trouvé l'équilibre d'une sensibilité technique respectueuse de l'environnement et de l'expression originelle de mes terroirs. Rebelle ? Classique ? Je dirais plutôt éclectique. Pour moi, la passion est aussi présente en revisitant les standards des vins de Bordeaux, qu'en m'affranchissant des contraintes d'une AOC pour élaborer des vins « alternatifs ». Si la vérité est dans le verre, elle ne peut pas être contenue dans une seule bouteille, d'où la complémentarité qu'il peut y avoir entre la cuvée ORIGINE et la P'tite Chapelle-Le Vin Qui Claque Sa Mère. Un seul mot d'ordre : une mise en œuvre rigoureuse dans le but d'obtenir pour chacune de mes cuvées des vins racés alliant puissance, finesse et élégance. En s'affranchissant des solutions de facilité tels les boisages outranciers ou les médications type thermovinification, entre tradition et modernisme, la réponse est souvent dans les fondamentaux qui ont fait la réputation de Bordeaux. Aujourd'hui je vous invite à partager ma passion ..."

