

HALICTUS 2022 ROUGE

VIGNOBLES BEDRENNE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

La cuvée Halictus est issue d'une parcelle de 0,80 Ha. Le but de cette démarche est de créer un vin le plus naturel possible avec notamment aucune utilisation de produits chimiques dans la vigne comme dans le chai aucun sulfites n'a été ajoutés lors de la vinification et de l'élevage

Accords mets et vins

Viande rouge, plats épicées, gibier

Détails

Degrès : 14 %
Viticulture : HVE niveau 4
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Lalande de Pomerol
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Domaine : Vignobles Bedrenne

Caractéristiques

Terroir : Sablo Graveleux
Cépage : 50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : HVE4 et iso 14001
Vinification : Thermorégulée cuve inox
Elevage : Cuve inox

Dégustation

Robe : Rouge violine
Nez : Epicée, fruits noirs
Bouche : Ample, tanins élégants
Finale : Souple et longue
Garde : 5 ans
Température de service : 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

La propriété familiale des vignobles Bedrenne est située au pied de la petite église du XII^{ème} siècle, au coeur du vignoble de Lalande De Pomerol. Aujourd'hui, la cinquième génération travaille sur 3 appellations distinctes : AOC Lalande De Pomerol, AOC Montagne Saint Emilion et AOC Bordeaux Supérieur. L'exploitation s'étend sur 13 hectares.

