



Bordeaux rouge

2020

Château Cavale

Région : Bordeaux

Appellation : Bordeaux

Mode de culture : Biologique et biodynamique

Encépagement : 100% Merlot

Age moyen des vignes : 50 ans

Sous-sol : Argiles limoneuses

Nombre de bouteilles produites : 15 000

Rendement moyen : 45hl/ha

Vigneron : Jean Yves Millaire



Analyse

Visuel : Robe quasi noire, reflets pourpre.

Olfactif : 1er nez très gourmands, arômes de fraises bien mûres, de poivre, de mûres.

Gustatif : L'attaque en bouche est ronde et gourmande. Le vin est d'une belle matière ample, fraîche et vraiment sur le fruit. On retrouve les fruits rouges avec la myrtille et le cassis. La finale est longue et structurée.

Global : Du Merlot de fruit, loin des standards bordelais. Une cuvée en biodynamie qui fait une place aux beaux arômes de fruits rouges frais avec des tanins bien fondus.



Votre note

/ 20



Vinification

Vinification : Traditionnelle avec fermentation en cuve béton avec levures indigènes.

Elevage : En cuve sur lies fines.



Conseils de dégustation

Apogée : 2023 - 2026

Accords mets-vin : Apéritif, charcuterie, barbecue

Service : Carafes 1h avant de servir à 16°