SAINT EMILION CHATEAU LA CHAPELLE BIO 2020 75 CL

Le nez est ouvert, présentant un panier de fruits rouges mûrs légèrement confiturés. La bouche est gourmande,fruitée,

Référence : 428283

Prix : 16.70 €

Descriptif :

SAINT EMILION CHATEAU LA CHAPELLE BIO 2020 75 CL Famille LARRIBIERE

Le domaine est d'une petite superficie de 15 ha d’un seul tenant, sur un terroir argilo-limoneux en pied de coteaux sur la commune de Saint-Etienne-de-Lisse, au Sud-Est de Saint-Emilion et en limite de l’appellation Castillon. Des vignes étaient présentes en 1927 et celles ci furent acquérie par l'arrière Grand Père de Béatrice LARRIBIERE actuelle propriétaire après une formation viticole et des expériences dans le vignoble Australien et Californien a
repris la succession du domaine et vinifie elle-même les vins.Les vignes ont un âge moyen de 48 ans, mais le vignoble possède aussi quelques vieilles parcelles plus que centenaires qui sont petit à petit renouvelées. La nappe phréatique située en sous-sol garantit tout au long de l’année

la restitution en eau nécessaire au plein épanouissement de la vigne.Le domaine est Agriculture Bio depuis 2012.

Cette cuvée est Issue d’un assemblage 100% Merlot, Château La Chapelle possède toute la finesse et l’élégance d’un grand
Saint-Emilion vinifié par une femme.

notes de dégustation :

Le nez est ouvert, présentant un panier de fruits rouges mûrs légèrement confiturés. La bouche est gourmande,fruitée,avec une belle sucrosité en attaque accompagnée de tannins soyeux et polis, qui apportent un bel équilibre avec une finale élégante et de belle longueur pour ce millésime 2019!!

cépage: 100% merlot, vignes de 48 ans à quelques unes centenaires, terroir argilo-limoneux,densité 6600 pieds à l'ha,pas de désherbage, utilisation d’engrais verts (vesce, fève, orge ou avoine),plantation de haies, travaux en vert (effeuillage d’un ou des deux côtés, vendanges vertes ...), : vendanges mécaniques avec tables de tri à l’entrée des chais, vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées

accords:terrine de sanglier, de lièvre, aubergine farcie,tournedos, gigot d'agneau,magret de canard,hachis parmentier ,hamburger

T°S: 16°C

G: 2024

Lien vers la fiche du produit