



CHÂTEAU LA BEDOUCE

Bordeaux Supérieur



Récompenses

Culture Bio depuis 2010 – Certifié ECOCERF

- Origine : France
- Appellation : Bordeaux Supérieur AOC .
- Millésime : 2022
- Cépage(s) : Merlot 80 % - Cabernet Sauvignon 20%.

PRESENTATION :

Le château LA BEDOUCE est un ancien monastère du XVIII^e siècle, qui abritait les pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les arrières grands-parents d'Alain Favretto avait acheté la propriété dans les années 1930.

Alain perpétue cet héritage de famille avec toujours la même passion. La certification en Agriculture Bio obtenue en 2010 est sa grande fierté.

- Vignoble : Age moyen du vignoble 40 ans .
- Vendange : Manuelle .
- Vinification : La fermentation et la macération de 18 à 20 jours sont effectués dans des cuves inox thermorégulées .
- Élevage : Chaque cépage est élevé séparément , au terme de l'élevage, les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Robe : Riche en couleur, ce millésime présente une robe profonde aux reflets violines.
- Nez : Le bouquet est généreux sur des notes à la fois de fruits rouges à noyau (cerise, prune) bien mûrs avec une touche d'épices.
- Bouche : La bouche offre une attaque riche, souple et soyeuse, sur des tanins charnus relevés par une belle fraîcheur.

Suggestions gourmandes :

Magnifique avec un rôti de bœuf , une bonne grillade sur les sarments, ou bien lors d'un pique-nique .

Coup de cœur : A ce jour le 2022 semble bien placé pour remporter le titre de meilleur millésime du siècle, surpassant le triptyque d'excellence de 2018, 2019 et 2020, et pour potentiellement entrer dans l'histoire



PROwines

Belgium



+32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be