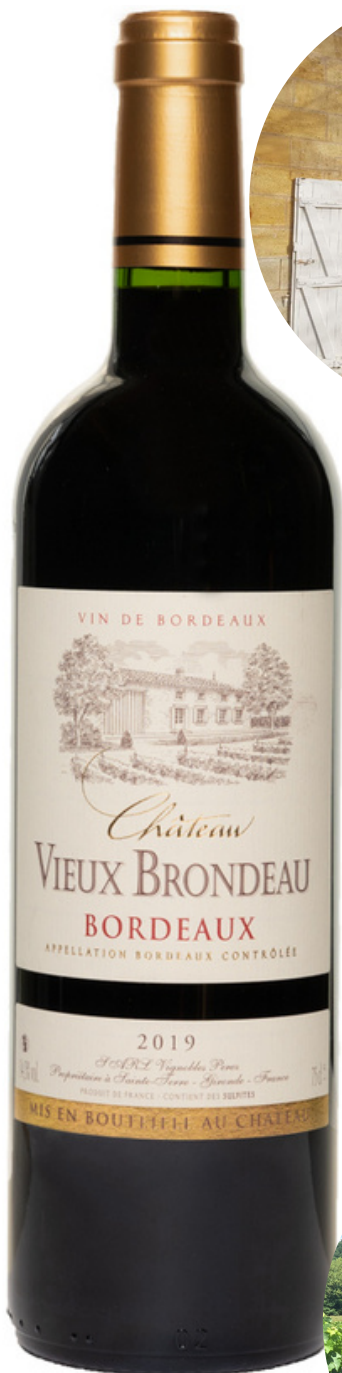


Château Vieux Brondeau ABC Bordeaux

Millésime 2019



2 hectares sur Ste Terre et
St Vincent de Perpignan
Argileux sur roche mère calcaire
Vignoble de 30 ans
Vendanges le 6 et 8 Octobre
Vinification en cuve inox thermorégulée pendant 3
semaines à 25/30°C
Sucres résiduels : 0,91 g/l
Elevage en cuve pour garder la fraîcheur du fruit
Certifié HVE III

20  19

Ce fut un millésime remarquable notamment grâce à un été très chaud. Le vignoble a échappé aux maladies et nous avons bien pris le temps de commencer et de réaliser les vendanges. Un peu de pluie en fin de saison a été vraiment profitable pour apporter un peu plus de rondeur et de volume de jus, là où le raisin était très concentré, ce qui présageait un potentiel de degré alcoolique fort élevé.



Robe : Belle robe rubis profonde témoignant sa jeunesse.
Nez : Parfumé de fruits rouges et noirs, avec une certaine minéralité
Palais : Un vin souple et fruité et doté d'une belle matière et structure tannique



Température idéale de service : 18°C
A consommer maintenant ou dans les 5 ans
Accord mets & vins: Il sera parfait avec des plats de volailles en sauce, des tartes salés, un boeuf bourguignon, des poissons goûtés grillés.



Vignobles Perez