

L'INSTANT 2018 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

La famille est établie sur le domaine depuis 4 générations. En 2002, après quelques décennies en cave coopérative, décision est prise de vinifier à nouveau au chateau. Le vignoble est entièrement enherbé, le développement de chaque plante est surveillé et le rendement est maîtrisé dans un esprit qualitatif.

Vin rouge souple et charnu avec une bonne structure tannique.

- Cabernet Sauvignon 70%
- Merlot 30%

Accords mets et vins

Accompagne viandes rouges, gibiers, côtes de bœuf, fromages, desserts au chocolat

Détails

Domaine : Château Tour Sieujan
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Millesime : 2018
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot / Cabernet
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Haut Médoc

Caractéristiques

Terroir : Croupes de graves garonnaises
Cépage : 30% Merlot, 70% Cabernet sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Cuvier en inox thermo-régulé, pré-fermentation à froid, cuvaïson de 5 semaines
Elevage : 30% du volume est élevé en barrique

Dégustation

Robe : Sombre et intense

Nez : Bouquet de fruits noirs et épices

Bouche : Riche, fond chaleureux discret, matière tout en finesse et élégance

Finale : La finale est persistante et agréable

Garde : 5 ans

Température de service : 16° à 18°

Avis d'expert Plaisirs du Vin Poitiers

Robe : superbe robe pourpre, reflet pourpre éclatant, disque de jus de mûre
Nez : un nez généreux, expressif avec des odeurs dominantes de fruits noirs bien mûres, d'épices, poivre, sur un boisé plutôt bien maîtrisé. Bouche : à l'attaque pleine et droite, un tanin présent qui roule sur la langue. Les odeurs du nez se dessinent bien en bouche. Le vin présente un parfait équilibre sur une finale énergétique. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : oui, 30 minutes dans sa jeunesse. Accords : terrine d'agneau, croustade, daube, bœuf belle pièce. Le plat : noix d'agneau à la sarriette au four et pommes de terre sautées et lardées. Remarque : Un très beau Haut-Médoc, une belle réussite dans sa catégorie de plénitude, de caractère et de finesse. Un vin pour chaque instant.

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé. L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise. D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."



Plaisirs du vin
Poitiers