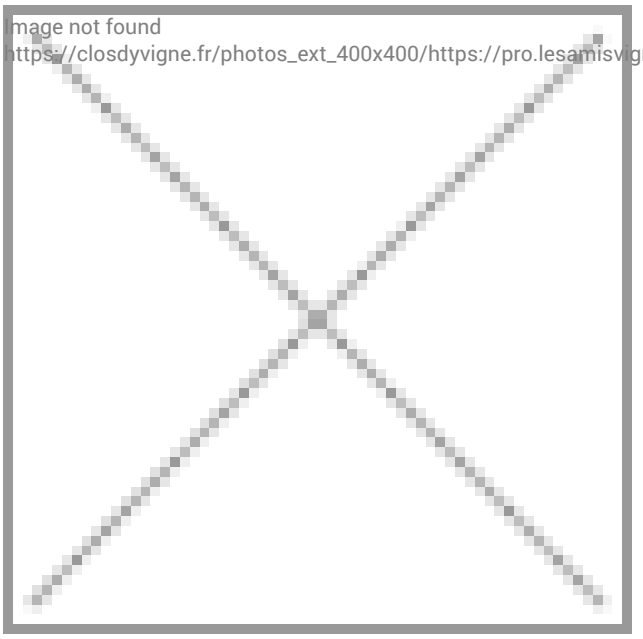
# CHÂTEAU BOISSON 2020 ROUGE

MEDEVILLE COLLECTION




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Château Boisson est une superbe demeure située aux portes de Cadillac, sur la petite commune de Beguey. Le vignoble se trouve sur la hauteur, au dessus d carrières de pierres qui longent la Garonne. Il constitue un enclos d dizaine d de très vieilles vignes. Elles sont réparties à moitié entre cépages blancs et cépages rouges.

- 80% Merlot
- 20% Cabernet Sauvignon

## Accords mets et vins

Il peut s'accorder avec de l'épaule de veau roulée aux griottes et sa polenta ou des barbecues.

## Détails

**Domaine :** Medeville
**Couleur :** Rouge
**Millesime :** 2020
**Degrès :** 13 %
**Viticulture :** HVE niveau 3
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Merlot , Cabernet Sauvignon
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Bordeaux
**Nom du Vigneron :** Arnaud Medeville

## Dégustation

**Robe :** Sa robe est pourpre aux reflets framboises
**Nez :** Le nez dévoile des arômes intenses de cerises et de cassis
**Bouche :** La bouche est généreuse avec des tanins souples
**Finale :** Une finale persistante sur des notes fruitées

## Caractéristiques

**Terroir :** Terres argilo-siliceuses provenant de l'érosion des coteaux
**Cépage :** 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
**Vinification :** Après égrappage les raisins son mis en cuves thermo régulées afin de réaliser les fermentations. Celles-ci durent de 15 à 18 jours . Après soutirages, les vins sont assemblés avant d'être élevés dans des foudres souterrains pendant 12 mois

## HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1826, le savoir faire Medeville est transmis de génération en génération. Medeville Collection représente la 8ème génération : une sélection minutieuse des meilleurs vignes, cépages, et cuvées issues de nos 180 hectares de vignes. Les vignobles Medeville s'étendent sur les deux rives de la Garonne dans 11 appellations d'origine contrôlée : Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Graves, Cadillac Côtes de Bordeaux, Première Côtes de Bordeaux, Entre Deux Mers, Cadillac et Sauternes. En 1826, Jérôme Medeville, tonnelier à Cadillac, achète le Château Fayau, « une chartreuse entourée de douze hectares de vignes d'un seul tenant clos de murs et de haies vives ». Au fil des années, la famille Medeville s'agrandit, en rachetant des domaines aux alentours du Château Fayau. Chaque génération a depuis, apporté sa pierre à l'édifice. Grâce à une gestion intelligente des successions et un profond amour de la terre, les descendants de Jérôme et Numa continuent d'agrandir et de moderniser leur superbe outil de travail. Aujourd'hui, sept générations plus tard, ce sont Jean et Marc Medeville qui avec passion, tradition et innovation, dirigent l'exploitation. Le Château Fayau qui reste le cœur du domaine, commande aujourd'hui près de 180 hectares répartis en 11 châteaux situés sur les deux coteaux de la Garonne Depuis plusieurs années, nous sommes engagés, avec d'autres viticulteurs du Bordelais, dans une démarche environnementale. Nous sommes soucieux de l'impact de nos activités sur l'environnement. C'est pour cette raison que nous avons choisi de mettre en place un Système de Management Environnemental (SME). Cet outil de gestion de l'entreprise vise à améliorer, de façon continue, nos performances environnementales. Grâce à ces démarches nous avons obtenu cette année la double certification ISO 14001 et Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Une nouvelle étape vient d'être franchie pour être au plus près des attentes du consommateur tout en étant respectueux de l'environnement. Aujourd'hui, place à une nouvelle génération ; Arnaud Medeville, passionné, amoureux du vin et proche du vignoble depuis toujours a sélectionné pour vous différentes gammes de vins par tendance de consommation. Sa sélection intervient à la base du vignoble en identifiant les meilleures parcelles des terroirs ainsi que les cépages les plus adaptés. Ensuite, ses différents choix de vendange, de vinification et d'élevage ont été effectués en étroite collaboration avec sa famille c'est-à-dire Jacques, Jean et Marc Medeville et ainsi que leurs œnologues conseils.

