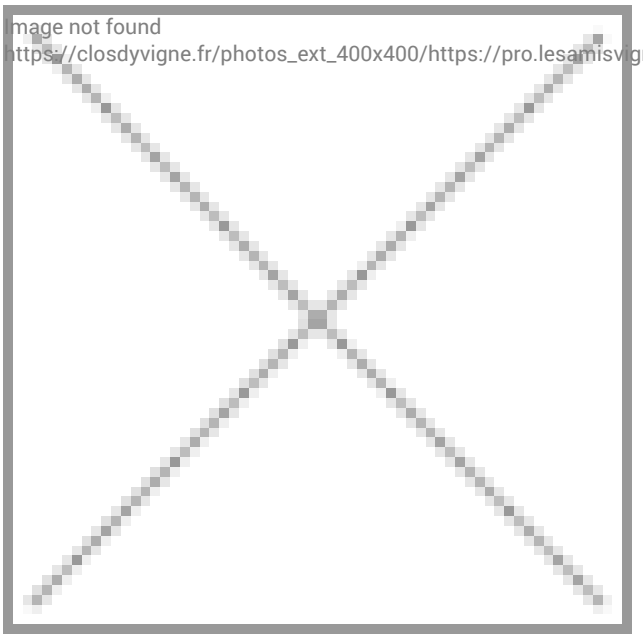
CHÂTEAU DU MOURET 2022 ROUGE MAGNUM

MEDEVILLE COLLECTION



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Château du Mouret est contiguë au Château Boyrein, autrefois Château des seigneurs de Gourgues. Ce domaine qui porte le nom d'un lieu-dit sur la commune de Roaillan, comprend 9 hectares de graves rouge et 4 hectares de graves blanc. Le vignoble, exposé sud, sud-ouest est situé sur une croupe graveleuse. Démantelé au cours des décennies, il a été progressivement restauré par la famille Medeville qui en est propriétaire depuis 1973.

- 50% Cabernet Sauvignon
- 45% Merlot
- 5% Cabernet Franc

Accords mets et vins

Il peut s'accorder avec du tartare de boeuf, filet de canette aux fruits noirs

Détails

Domaine : Medeville
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Graves

Dégustation

Robe : Sa robe est grenat aux reflets pourpres
Nez : Au nez les arômes s'élèvent sur des notes de fruits noirs, mûres , cerises griottes.
Bouche : L'attaque en bouche est souple laissant place à des tanins ronds. Volume , richesse le caractérise

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 50% Cabernet Sauvignon 45% Merlot 5% Cabernet Franc
Vinification : Les raisins sont égrappés avant la cuvaison. Cette dernière durera 12 à 15 jours avec contrôle des températures.
Elevage : Puis après filtration, les vins sont élevés en cuves souterraines et partiellement en barriques avant la mise en bouteilles

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.

