DRINKS.

Champ des Treilles CDT Rouge VDF Bio 2020 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800034
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Embouteilleur	Château du Champ des Treilles, Corinne et Jean-Michel COMME, Pibran 33250 Pauillac, Frankreich
Marque	Champ de Treilles
Dégustation	Le nez révèle des arômes épicés avec des notes de tabac et de fruits compotés. En bouche, des arômes de baies noires, de prunes et de poivre noir ressortent sur des tanins bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020

En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges

Description

L'histoire du Château du Champ de Treilles est relativement récente. Le maître de chai de longue date du Château Pontet-Canet, Jean Michel, a réalisé un petit rêve en achetant ses propres hectares de vignes. Tout comme au Château Pontet-Canet, la culture de la vigne se fait avec sa femme Corinne sur le sol argilo-calcaire fin des vignes d'environ 65 ans, entièrement en biodynamie. Ici, aucun tracteur ne laboure le sol et tout le travail se fait entièrement à la main, tandis que la nature peut déployer sa magie miraculeuse sur les vignes. Le couple se fie aux signaux de la nature pour prendre soin des vignes, tout en intervenant littéralement le moins possible dans les cycles naturels. Certifié bio, la fermentation se fait spontanément sur leurs propres cultures de levures dans des fûts en béton, puis le vin est élevé pendant au moins 14 mois dans des fûts en bois. Parmi les fûts en bois, seuls 30 % environ sont neufs, ce qui garantit des arômes uniques. Ses arômes de baies noires sont parfaits pour accompagner un steak juteux ou même une pizza.