

CHÂTEAU LOUMELAT

BORDEAUX 2014

HISTOIRE

- Propriété dont l'origine remonte à 1778
- Située au cœur des Côtes de Blaye, à Générac
- Exploitée par la Famille Mariochaud sous l'assistance technique des Vignobles Lesgourgues
- Culture raisonnée

VIGNOBLE

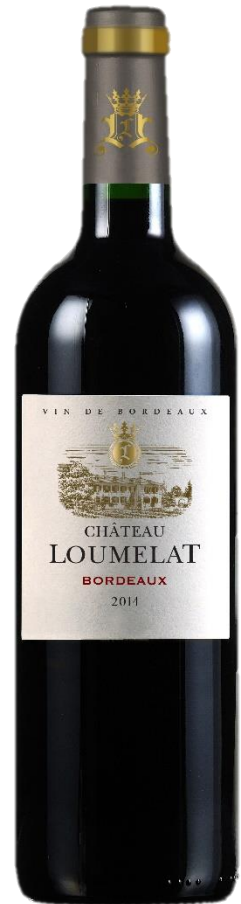
- Age moyen des vignes: 32 ans
- Surface de production de 23 ha
- Sols argilo-sableux sur argiles lourdes
- Taille en guyot double; surface foliaire de 1,2 mètres
- Enherbement des vignes

CEPAGES

- 85% Merlot
- 15% Cabernet Sauvignon

VIGNIFICATION ET ELEVAGE

- Macération de 17 jours avec remontages bi-quotidien
- Fermentation en cuves thermorégulées à 28°C
- Elevage en cuve de 16 mois



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

- Belle couleur soutenue à la robe rubis.
- Nez profond de fruits rouges (framboise, cerise) avec des notes épicées et de sous-bois.
- Attaque très souple. Bouche équilibrée avec des tanins fins et arrondis, et avec un joli fruit mûr. Bonne longueur.

ALLIANCE METS ET VIN

- A apprécier avec des viandes grillées, des barbecues et des fromages à pâte dure (Comté, Brebis des Pyrénées...) ou tout simplement à l'apéritif avec des cochonnailles.