

☑ contactpro@agvins.fr

t 05 56 500 800

⊕ agvins.fr

4 rue roger Touton 33300 Bordeaux

9h - 12h30 14h - 18h



Château Vieux Cantenac



Type de vin Rouge



Appellation & Région viticole Saint-Émilion | Bordeaux



(10%)

Cépages

Merlot (70%), Cabernet Franc (20%), Cabernet Sauvignon



Producteur

Famille Rebeyrol à Saint-Émilion (33330)

Commentaire

Propriété familiale depuis 1952, c'est auourd'hui la 2ème génération qui a repris la propriété depuis 30 ans. La famille Reyberol, originaire de Dordogne, est venue en Gironde pour développer une activité dans le transport, puis est devenue propriétaire d'un petit vignoble d'un hectare au sol argilo-calcaire, le long de la Dordogne, près de célèbres noms comme Figeac et Cheval Blanc. Le vignoble s'est développé au fil des années, en respectant les traditions culturales ancestrales et les méthodes modernes de l'œnologie. De la taille à la récolte, les soins les plus attentifs sont apportés au vignoble pour obtenir un raisin de qualité optimale. La vinification est traditionnelle en cuves béton thermo régulées, la macération longue pour une meilleure extraction. Elevage en cuve.

Dégustation

Robe rouge framboise soutenu et brillant. Nez fin de violette et de cachou. À l'agitation, notes de griotte et de prune noire. La bouche est souple et fruitée, sur le registre des fruits rouges mûrs et réglissés. Fidèle à son appellation, ce vin équilibré accompagnera parfaitement vos viandes rouges ou fromages affinés, ou des plats traditionnels comme un lapin à la moutarde. Servir entre 16°C et 18°C. Garde 4 à 5 ans.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2021