



La Chapelle de La Prade



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Pessac-Léognan | Bordeaux



Cépages

Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)



Producteur

Famille Haverlan à Saint-Médard-d'Eyrans (33650)



Commentaire

Elevage 12 mois en barriques (40% de fûts neufs). L'histoire raconte qu'un monastère était établi en ces terres. On peut faire confiance à la connaissance des hommes d'église à l'époque pour élaborer les meilleurs crus. Ils savaient notamment choisir les plus beaux terroirs propices à l'élevage des plus précieux nectars. Longtemps à l'abandon, cette propriété exceptionnelle fut une évidence pour Dominique Haverlan qui repris le domaine en signant son premier millésime en 2015. Force est de constater qu'à force de ténacité et de patience cette exploitation s'est inscrite rapidement au sein de cette prestigieuse appellation. 8 ha reposant sur des graves fines mêlées de sable noir sur un sous-sol argilo-graveleux.



Dégustation

Ce millésime dévoile une robe intense de teinte grenat. Au nez la structure d'ensemble est profonde, elle laisse entrevoir des pointes fines d'épices ainsi que des notes « toastées » délicates. En bouche ce millésime nous séduit par son attaque (fruits rouges), cette dernière est souple et distinguée. Le vin offre de la profondeur et de l'intensité. Sa finale confirme l'ensemble.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2018