

Château de Bernadon

Appellation : Bordeaux.

Couleur : Rouge.

Situation géographique : À 60 km au sud de Bordeaux dans l'Entre-deux-Mers. Commune de Monségur.

Climat : Océanique.

Terroir : Argilos calcaire et Argilo silicieuse.

Exposition : Sud, Sud ouest, terrain drainé. **Âge moyen de la vigne :** 25 ans.

Encépagement : 50 % merlot, 40 % cabernet sauvignon, 10 % Cabernet franc.

Vinification : Couvaison 25 à 30 jours contrôle de température micro oxygénation.

Viticulture : « Taille 2 aste sèche à la bordelaise » (2 bois courts), le pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. « Travaux en vert » réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes.

Les vendanges sont mécaniques avec système de tri embarqué.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute valeur Environnementale.

Dégustation : La robe de ce vin offre une belle couleur aux nuances ruby soutenues. Après aération, le nez complexe se partage entre des notes de fruits noirs et de fruits compotés, mêlées de senteurs finement boisées. Cette réserve affiche une puissance, de la structure est une agréable persistance sur le fruit.

