

CHÂTEAU LA VERRIÈRE
AOP Bordeaux Supérieur

Château La Verrière
OAK CUVÉE

FRANCE

Rouge

Conversion Bio

Vignoble familial depuis le 19e siècle, André Bessette décide de restructurer dans les années 60, replantant des cépages qualitatifs et modernisant les installations. En 1999, son fils Alain, fort d'une expérience bordelaise, rejoint le domaine et donne un nouvel élan au Château La Verrière. Le vignoble s'étend, les chais se modernisent, et la propriété s'équipe des dernières technologies. Aujourd'hui, sur 75 ha, la famille Bessette allie tradition, innovation et respect du terroir pour produire des vins d'exception.



85% Merlot
15% Cabernet-sauvignon



14%



750 ml



Culture conversion Bio, les rangs sont enherbés.
Des ruches ont été installées sur la propriété. Marqueurs importants de la qualité de notre environnement.
Opérations de palissage et d'effeuillage. Vendange en vert.
Rendement : 45 hl/ha
Sols : argilo calcaire
Age vignes : entre 10 et 45 ans



Les raisins sont triés à l'arrivée au chai, puis encuvés pour le déroulement de la fermentation alcoolique.
Une extraction contrôlée (remontage) et une maîtrise des températures permettent d'obtenir une robe soutenue ainsi que des tannins d'une grande qualité. Macération de 25 à 30 jours, on effectue une fermentation malolactique.



Élevage en barrique et en cuve de 12 mois.



Couleur :
Une robe pourpre profonde.

Au nez :
Expressif.
Arômes de cerises rouges et de mûres.

En bouche :
La bouche est ronde et structurée avec des saveurs douces et puissantes de framboise juteuse ainsi que des notes grillées issues de l'élevage en fût.

Accords mets & vin :
Il accompagne à merveille le bœuf, l'agneau, le gibier, les viandes rouges BBQ et les fromages à pâte dure.

Taux de sucre : 0.4 g/L



Servir entre 15°C et 17°C.



Garde 10 ans

Distinctions : 90/100 James suckling

Médailles : OR Challenge International du Vin 2024;
Or Bordeaux; Or Paris; Or Macon; Or Terre de vins

