



VIN BIOLOGIQUE

LA PETITE BOHÈME

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

2014



LA PROPRIÉTÉ EN QUELQUES MOTS

Cette cuvée est issue d'un terroir attenant au Clos la Bohème, le lieu-dit Nexon, où les vignes plus jeunes, âgées d'environ de 25 ans, apportent fraîcheur et vivacité au vin.

La Petite Bohème 2014 est constituée majoritairement de Merlot et se complète par du Cabernet Sauvignon afin de proposer un Haut Médoc typique. Un élevage en barriques de 20 mois.

TERROIR

Graves garonnaises fines du quaternaire

ENCÉPAGEMENT

67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

SUPERFICIE ET DENSITÉ

4,5 hectares et 6 700 pieds à l'hectare

PRODUCTION

10 000 bouteilles

VENDANGES & VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ou manuelles selon les parcelles.
- Fermentation alcoolique traditionnelle en cuves bois et béton.
- Processus d'extraction des tannins et de la couleur.
- Fermentation malolactique en barriques.

ÉLEVAGE

- Élevage sur lies fines durant 20 mois en barriques de chêne français, issues de la tonnellerie familiale Nadalié, proche de Margaux
- Barrique : Chênes français avec chauffe douce
40 % de fûts neufs
- Bâtonnages et soutirages réguliers

DÉGUSTATION

Une belle robe rubis, un nez vif d'une grande complexité avec des arômes de fruits rouges rappelant la groseille, la grenadine, la cerise sur des notes d'épices douces. Un bel équilibre en bouche, une attaque franche soutenue par une jolie fraîcheur, des tannins soyeux en finale.

ACCORD METS ET VIN

- À accorder avec de la charcuterie et un carré de veau braisé.
- Potentiel de garde d'environ 6 ans.

SES RÉCOMPENSES

Or - Concours des Vignerons Indépendants 2017