CRÉMANT DE BORDEAUX « M »

MEDEVILLE COLLECTION



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

C'est dans l'esprit des années folles que Jean et Marc Médeville, vignerons de père en "ls depuis 8 générations, ont façonné M : un vin synonyme d'e#ervescence, de légèreté et d'optimisme. Un crémant de Bordeaux qui s'affranchit des codes en affrmant son caractère moderne et élégant.

40% Sémillon
40% Muscadelle
20% Cabernet Franc

Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, sashimis et sushis, foie gras, poissons grillés ou en sauce, tiramisu, tartes aux fruits

Détails

Effervescent : oui
Viticulture : HVE niveau 3
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Arnaud Medeville
Appellation : Crémant de Bordeaux
Cépages : Muscadelle, Sémillon, Cabernet Franc
Couleur : Blanc
Domaine : Medeville
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : La robe jaune pâle est brillante et les bulles fines et délicates.
Nez : Le nez est très aromatique avec des notes subtiles d'agrumes et de fleur d'oranger.
Bouche : La bouche est savoureuse sur des notes délicates fraîches et fruitées.
Finale : Il séduit par son déroulé printanier et charmeur, jusqu'à sa finale, ample et longue.
Garde : 4-5 ans
Température de service : 6° C - 8° C

Caractéristiques

Terroir : Le terroir à f!anc de coteau est argilo-calcaire sur un sous- bassement calcaire.
Cépage : 40% Sémillon 40% Muscadelle 20% Cabernet Franc
Vendange : Les vendanges sont manuelles.
Viticulture : La muscadelle et le cabernet franc sont vinifiés et élevés en fûts, puis assemblés au sémillon pour constituer le vin de base.
Vinification : Elaboré par méthode traditionnelle, la seconde fermentation est faite en bouteille.
Elevage : La muscadelle et le cabernet franc sont vinifiés et élevés en fûts

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1826, le savoir faire Medeville est transmis de génération en génération. Medeville Collection représente la 8ème génération : une sélection minutieuse des meilleurs vignes, cépages, et cuvées issues de nos 180 hectares de vignes. Les vignobles Medeville s'étendent sur les deux rives de la Garonne dans 11 appellations d'origine contrôlée : Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Graves, Cadillac Côtes de Bordeaux, Première Côtes de Bordeaux, Entre Deux Mers, Cadillac et Sauternes. En 1826, Jérôme Medeville, tonnelier à Cadillac, achète le Château Fayau, « une chartreuse entourée de douze hectares de vignes d'un seul tenant clos de murs et de haies vives ». Au fil des années, la famille Medeville s'agrandit, en rachetant des domaines aux alentours du Château Fayau. Chaque génération a depuis, apporté sa pierre à l'édifice. Grâce à une gestion intelligente des successions et un profond amour de la terre, les descendants de Jérôme et Numa continuent d'agrandir et de moderniser leur superbe outil de travail. Aujourd'hui, sept générations plus tard, ce sont Jean et Marc Medeville qui avec passion, tradition et innovation, dirigent l'exploitation. Le Château Fayau qui reste le cœur du domaine, commande aujourd'hui près de 180 hectares répartis en 11 châteaux situés sur les deux coteaux de la Garonne Depuis plusieurs années, nous sommes engagés, avec d'autres viticulteurs du Bordelais, dans une démarche environnementale. Nous sommes soucieux de l'impact de nos activités sur l'environnement. C'est pour cette raison que nous avons choisi de mettre en place un Système de Management Environnemental (SME). Cet outil de gestion de l'entreprise vise à améliorer, de façon continue, nos performances environnementales. Grâce à ces démarches nous avons obtenu cette année la double certification ISO 14001 et Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Une nouvelle étape vient d'être franchie pour être au plus près des attentes du consommateur tout en étant respectueux de l'environnement. Aujourd'hui, place à une nouvelle génération ; Arnaud Medeville, passionné, amoureux du vin et proche du vignoble depuis toujours a sélectionné pour vous différentes gammes de vins par tendance de consommation. Sa sélection intervient à la base du vignoble en identifiant les meilleures parcelles des terroirs ainsi que les cépages les plus adaptés. Ensuite, ses différents choix de vendange, de vinification et d'élevage ont été effectués en étroite collaboration avec sa famille c'est-à-dire Jacques, Jean et Marc Medeville et ainsi que leurs œnologues conseils.