

ELEMENTAIRE 2021 ROUGE SANS SULFITES AJOUTÉS

MEDEVILLE COLLECTION



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Vignerons bordelais de père en fils depuis 8 générations, ÉLÉMENTAIRE est le fruit de notre savoir-faire et de notre engagement pour l'environnement. Issu d'une agriculture raisonnée, sans sulfites ajoutés et dans un packaging écoresponsable, ce vin léger et fruité se concentre simplement sur l'essentiel : le fruit !

- 100% Cabernet Sauvignon

Accords mets et vins

Son profil élégant, léger et fruité accompagnera nombreux de vos plats. ÉLÉMENTAIRE est le compagnon idéal pour les apéritifs, grillades et salades de cet été !

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Arnaud Medeville
Theme : Vin frais d'été!
Appellation : AOP Graves
Cépages : Cabernet Sauvignon
Couleur : Rouge
Domaine : Medeville
Millesime : 2021
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : RAISONNEE, HVE NIVEAU 3, TERRA VITIS, SME

Dégustation

Robe : Robe profonde, sombre et intense aux reflets violines

Nez : Nez élégant, fin et fruité sur des notes de fruits rouges (cerises, fraises) et de fruits frais. Une pointe de vanille qui apporte de la complexité.

Bouche : Une attaque fraîche avec une pointe de vivacité qui lui apporte de la souplesse.

Finale : Rond et élégant en final avec des tannins discrets qui donnent une belle longueur. Retour frais et vif qui donne de la gourmandise !

Garde : 1 an

Température de service : 15°C

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.

