



CHATEAU DES CERFS

AOC LALANDE DE POMEROL



HISTORIQUE :

Château des Cerfs est une propriété familiale créée en 1937 sur la commune de Néac. C'est la troisième génération de la famille Vauvrecy-Boutet qui exploite ce domaine de 7,5 hectares et qui a obtenu la certification bio depuis le millésime 2014. Le vin présente une robe intense et profonde, un bouquet expressif de raisins mûrs et des tanins fins et bien en place qui garantiront une belle évolution.

TERROIR :

Argilo-sablonneux.

SUPERFICIE :

7,5 hectares

ENCEPAGEMENT :

80 % Merlot.
10 % Cabernet Sauvignon.
10 % Cabernet Franc.

CULTURE :

Age moyen du vignoble : 50 ans.

Rendement : Entre 25 et 40 hl / ha. Densité de plantation : 6600 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Vendanges manuelles. Tri des raisins à la vigne.

La propriété est certifiée BIO depuis 2014.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle en cuves inox et béton.

Elevage de 12 mois pour 50% en cuves et 50% en barriques dont 30% de neuves.

Mise en bouteilles sous vide d'air au Château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Le produit s'accorde avec des viandes comme le bœuf, le magret de canard, le gibier au four ou en salmis et des fromages comme le comté, le brebis et le camembert.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2016 :

Médaille d'Or Caves Particulières + Argent Bordeaux 2019

MILLESIME 2015 :

Médaille d'Or Caves Particulières

MILLESIME 2014 :

2** Guide Hachette 2018

