

CAMILLE DE LABRIE 2018 ROUGE

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cette cuvée porte le nom de la fille des propriétaires du Château Croix de Labrie et c'est elle même qui a dessiné l'étiquette. Au travers de ce vin, ils souhaitent partager avec la convivialité et leur philosophie de travail. Camille de Labrie offre des notes florales, de framboises et cassis, avec une belle structure, de la finesse et élégance.

- Merlot 80%
- Cabernet Sauvignon 20%

Accords mets et vins

Ce vin s'accordera avec toutes salades et viandes ainsi qu'avec le camembert.

Détails

Domaine : Château Croix de Labrie
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bordeaux
Theme : Vignerones!

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Traditionnelle
Elevage : 16 mois dont 10 mois en barrique

Dégustation

Robe : Rouge pourpre

Nez : Sur les petits fruits rouges, particulièrement la framboise et le cassis

Bouche : Nuances de chocolat

Finale : Élégante

Garde : 5 à 8 ans

Température de service : 14° à 15°

Avis d'expert Famille Laplace

Robe : jolie robe grenat, reflet rubis soyeux, brillante. Nez : nez flatteur avec une belle aromatique toute en séduction de fruits noirs et rouges (cerise, cassis, mûre), une touche florale et légèrement épicé. Bouche : une attaque fraîche, un soupçon de tannin de peau de fruits qui laque la langue. Le milieu de bouche est bien présent sur un côté légèrement solaire. L'acidité dynamise et met en valeur le côté plaisant des aromatiques. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : salade charcutière, salaison, ongles, parmentier. Le plat : jarret de porc aux lentilles. Remarque : Un vin avec de la fraîcheur, même si nous sommes sur un côté solaire. Le savoir-faire paye sur les équilibres.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Croix de Labrie est un domaine de 2,5 ha situé au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru, appellation qui fait inmanquablement penser à la Bourgogne avec sa mosaïque de parcelles et de producteurs. Le vignoble est travaillé par Axelle Courdurié de la taille à la vendange, puis à la vinification et à l'élevage sur les conseils de l'équipe de Michel Rolland afin d'exprimer le maximum du terroir. Axelle, très soucieuse du détail, apporte aux vins de Croix de Labrie sa sensibilité féminine. Lorsqu'ils reprennent le domaine en 2013, Axelle et Pierre Courdurié sont immédiatement convaincus du potentiel de cette mosaïque de parcelles au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru. C'est là qu'ils vont enfin pouvoir concrétiser leur passion pour le vin. Et changer de vie.

