

PRIEURE JEHANNE 2021 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Sur le plateau de St Estèphe, petite propriété de quelques hectares sur sous sol Argolo-graveleux.

- Cabernet Sauvignon 70%
- Merlot 30%

Accords mets et vins

S'accorde avec viandes rouges, grillades, et plateaux de fromages

Détails

Domaine : Le Prieuré Jehanne

Couleur : Rouge

Millesime : 2021

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet-Sauvignon

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Saint-Estèphe

Caractéristiques

Terroir : Argilo graveleux

Cépage : 70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot

Vendange : Mécanique

Viticulture : Traditionnelle

Vinification : Traditionnelle avec macération 18/23 jours, longue cuvaison. 12 mois d'élevage en barriques .

Elevage : 12 mois d'élevage en barriques .

Dégustation

Robe : Intense

Nez : Notes de fruits murs

Bouche : Le vin est puissant avec des tanins veloutés, des arômes de fruits murs avec des notes boisés .

Finale : La finale est persistante, avec une note finement boisée

Garde : 8 ans

Température de service : 16-18°

Avis d'expert Plaisirs du vin Saint-Jean-de-Luz

Robe : superbe robe pourpre, reflet grenat profond, disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez élégant avec de la personnalité. Des odeurs multiples de fruits noirs et sauvages accompagnées de poivre et de boisé maîtrisé. Bouche : à l'attaque nette et droite. Un tanin frais avec un grain qui tapisse. Un milieu de bouche bien équilibré avec une tension. La finale est bien construite et propre. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : une aération de 30 minutes. Accords : bœuf de choix, agneau carré, gibiers à poil, plat en sauce mijoté. Le plat : Selle de chevreuil non marinée au four et son gratin Remarque : Un vin à déguster dans sa jeunesse, il faudra l'aérer afin d'assouplir le grain du tanin et calmer sa vigueur.

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé. L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise. D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."

