LA ROUTE DU VIN®

Les Charmes Dompierre - Médoc

Château Dompierre - Bordeaux - 2015

Situation

Agriculture raisonnée, travail du sol (labours)
Effeuillage et vendanges en vert.

Encépagement

Cabernet Sauvignon 85 %, Merlot 15 %

Élevage et Vinification

Fermentation en cuves bois, grains entiers.
Levures naturelles « indigènes ».
Chapeau de marc immergé :
« l'Idée Terroir » par Michel Aroldi.
Durée de cuvaison : 5 semaines. Ecoulage, pressurage pneumatique.
Elevage en cuves bois : 12 mois.

Accord Mets et Vins

Foie gras chaud, ris de veau et gibier.

Dégustation

Aux arômes surprenants, le vin Les Charmes Dompierre du Château Dompierre est à la fois rond et fruité avec des tanins soyeux.

Description

Attiré par le vent du large, à le recherche d'une évolution en terme de cru, c'est à PAUILLAC, au Château DOMPIERRE, que Michel AROLDI a jeté son dévolu.

Les bords de l'estuaire de la Gironde, ses croupes graveleuses, constituent de toute évidence le choix qui s'imposait.

Après avoir pris la mesure des sols exigents du Fronsadais, le Terroir de Pauillac offre à Michel AROLDI l'opportunité de jouer dans la cour des grands.

LA ROUTE DU VIN sprl - Tel : 02/426 20 80 - Fax : 02/420 25 70 - Mail : info@larouteduvin.com - Web : larouteduvin.com - Facebook : facebook.com/larouteduvin