

Fiche Technique

BDR-1664-02

| | |
|--|---|
| <u>Vin</u> | Château BONALGUE |
| <u>Appellation</u> | Pomerol |
| <u>Millésime</u> | 2002 |
| <u>Propriétaire</u> | Domaine Bonalgue - Audy |
| <u>Superficie propriété</u> | 6.5 hectares |
| <u>Geologie du sol</u> | Sols graveleux. |
| <u>Cépage</u> | 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc |
| <u>Age des Vignes</u> | |
| <u>Vinification</u> | Les vendanges manuelles sont suivies d'un double tri, sur grappes puis sur baies. En cuves thermo-régulées en inox et en ciment pour la vinification. |
| <u>Elevage</u> | Elevage en barriques de chêne française dont la moitié est renouvelée chaque année. |
| <u>Dégustation</u> | Les vins sont très typés Pomerol, avec généralement une robe soutenue, des arômes de fruits rouges typiques des merlots sur sols graveleux, un gras et une rondeur pleine d'élégance. |
| <u>Association mets / vin</u> | |
| <u>Mention et médailles éventuelles</u> | |