

CHÂTEAU DAVID SERTREAU

BORDEAUX AOP 2014

PROPRIÉTAIRE

Christian
BERNALEAU

TERROIR

Argile, sable
et calcaire

ENCÉPAGEMENT

90% merlot
10% cabernet franc

CULTURE

agriculture raisonnée

SURFACE DU VIGNOBLE

11.60 hectares



HISTOIRE

L'histoire de cette propriété remonte en 1950, date à laquelle Pierre-Joseph Martineau l'acquiert. En 1965, son fils Georges reprend le flambeau et le nomme David Sertreau (Sertreau est le nom du lieu-dit où sont situées les parcelles, et David, l'ancien nom du hameau, nom que l'on peut encore apercevoir aujourd'hui sur la bâtisse). Christian Bernaleau, l'actuel propriétaire veille sur le domaine depuis 2014.

CLIMATOLOGIE

Les vins rouges 2014 sont incontestablement meilleurs que ceux de 2013. Les Merlots moyennement colorés, sont fruités, savoureux, assez charnus, de structures variables selon les terroirs. Pourtant la floraison avait débuté fin mai sous un climat froid, heureusement poursuivie par un temps chaud et ensoleillé. Juillet fut frais et moyennement arrosé, et Août froid, gris et humide. L'exceptionnel mois de Septembre, chaud, sec et ensoleillé permit à 2014 d'atteindre une maturation presque complète des différents cépages.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

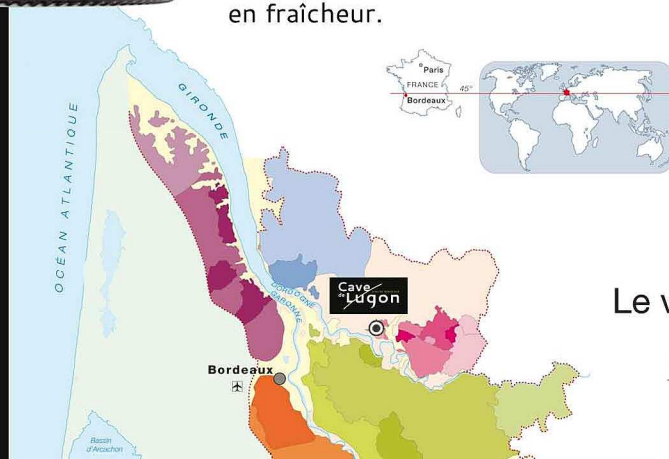
Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard MASSIE, Château David Sertreau a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox avec ajout de copeaux de chêne français pendant 4 mois.

DÉGUSTATION

Un vin rouge très concentré avec des arômes de cassis et de réglisse. Belle rondeur, finale tout en fraîcheur.

Mail : contact@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 90
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX