

Domaine

Chateau Daviaud

A la fin des années 1960, la famille Sichel s'installe solidement dans la partie sud des Côtes de Bordeaux, installant la cave Bel Air dans le village de Saint-Maixant. A cette époque, il devient le premier négociant bordelais à posséder sa propre cave à vin.

Début 2020, la famille Sichel prend le contrôle du Château Daviaud.

Vinification

Les raisins sont cueillis à pleine maturité. Après égrappage, la fermentation alcoolique a lieu à 30 ° C dans de grandes cuves inox. La transformation malolactique a également lieu en barriques, après quoi le vin mûrit encore 6 mois avant d'être commercialisé.

Dégustation

Robe rouge rubis assez profonde. Nez très expressif de fruits rouges et noirs, ainsi que de piquant. La palette gustative montre un vin ample, avec des tanins agréables et souples et une bonne structure.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fondue

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (45%), Cabernet Franc (21%), Cabernet Sauvignon (19%), Malbec (15%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 17-18°C

Profil de goût: Souple et juteux

