

CHATEAU AU GRAND PARIS

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE



APPELLATION : BORDEAUX SUPERIEUR
ROUGE

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Côteaux

SOL : Argilo Calcaire

CEPAGES : Cabernet Franc 5 %
Merlot 55 %
Cabernet Sauvignon 40 %

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

DENSITE : 3300 pieds/hectare et 4500 pieds/hectare

VINIFICATION : Après une sélection grâce à des prélèvements, chaque parcelle est récoltée à son optimum de maturité. Les raisins sont égrappés puis foulés avant la mise en cuve. Après un remontage d'homogénéisation, la cuve est analysée (acidité totale, degré probable..) et amenée à une température optimale. La fermentation est lancée grâce à un levurage systématique. La température est contrôlée durant toute la fermentation (28-32°) et des remontages sont réalisés plusieurs fois par jour afin d'extraire un maximum de matières et de couleur.

Après la fermentation, les raisins sont pressés, et une deuxième fermentation est réalisée la fermentation malolactique. Une légère filtration précède le vieillissement et lorsque le produit est à son optimum, il est mis en bouteilles afin de conserver toutes ses qualités.

DEGUSTATION : La robe se pare d'une belle couleur pourpre sombre.

Le nez s'exprime avec des notes épicées (poivrées, feuilles sèches) et fruitées où se mêlent fruits noirs et cassis.

La bouche souple à l'attaque, révèle progressivement la présence de tannins qui demandent encore un peu de temps pour prendre toute leur mesure.

Un vin élégant.