

CHATEAU AU GRAND PARIS

AOC BORDEAUX ROUGE



SITUATION GEOGRAPHIQUE : Coteaux

SOL : Argilo-Calcaire

CEPAGES : Merlot 60 %
Cabernet Sauvignon 40 %

DENSITE : 3300 pieds/hectare et 4500 pieds/hectare

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

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.

CONDITIONNEMENT : Il est réalisé par nos soins en cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées.

DOMINANTES ORGANOLEPTIQUES : nez aux notes épicées (poivrées, feuilles sèches) et fruité où se mêlent fruits noirs et cassis. Bouche souple à l'attaque, révèle progressivement la présence de tannins.

GASTONOMIE : A boire sur les viandes rouges ou les gibiers. Excellent sur les fromages.

DISTINCTION : Médaille d'or Concours de Bordeaux 2013, Médaille d'argent Concours de Bordeaux 2014, médaille d'or Gilbert et Gaillard 2015, Guide hachette 2018.

2016 : Médaille d'or des Vignerons Indépendants 2019

GAEC DES TROIS PARIS – 33790 CAZAUGITAT

Tél. : 05.56.71.80.94 Fax. : 05.56.71.62.15 Mail : chateau.au-grand-paris@orange.fr

SIRET : 351 106 463 00018 TVA : FR87 351 106 463 APE : 0121Z