

CHATEAU AU GRAND PARIS

ENTRE DEUX MERS



APPELLATION : A.O.C. Entre-Deux-Mers.

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Côteaux

SOL : Argilo Calcaire

CEPAGES : Sauvignon 45 %
Semillon 37 %
Muscadelle 18 %

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

DENSITE : 3300 pieds/hectare et 4500 pieds/hectare

VINIFICATION : pressurage par pressoir horizontal, refroidissement du moût à 8° pour un bon débourbage, après débourbage, stabulation à froid 48 à 72 heures, levage systématique avec des levures sélectionnées, fermentation entre 16 et 18°, soutirage, et filtration.

DEGUSTATION : La couleur est jaune pâle. Les senteurs sont agréables aux notes florales mêlées aux fruits exotiques. La bouche est agréable avec une fraîcheur acide soutenue par un perlant de gaz carbonique.

A consommer à l'apéritif, avec tous les coquillages et crustacés ainsi que les poissons grillés ou à la plancha.

Millésime 2016 :
Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2017
Médaille de bronze Concours de Bordeaux 2017.

Millésime 2017 :
Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2018

Millésime 2018 :
Médaille d'or Gilbert et Gaillard
85/100 Wine Spectator 2019

Millésime 2019 :
Médaille d'or Gilbert et Gaillard

Millésime 2020 :
Médaille d'or Gilbert et Gaillard.

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