CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2018

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France
Le vignoble de l'Entre-deux-Mers est situé sur les coteaux qui s'étendent entre les deux fleuves, la Dordogne et la Garonne, au sud-est de Bordeaux.

Terroir : Niché dans la région vallonnée de Sainte-Foy-la-Longue, au cœur de l'Entre-deux-Mers, Château Paradis Casseuil produit un vin qui présente l'expression élégante du Merlot, un cépage particulièrement bien adapté aux sols argilo-calcaires et aux sols calcaires riches en fossiles. Le Merlot est assemblé au Cabernet Sauvignon issu de croupes graveleuses idéalement exposées.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 fera sans aucun doute partie des grands millésimes du Bordelais et ceci malgré une météo particulièrement capricieuse : un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux engendrant une pression mildiou sans précédent de mémoire de viticulteurs, des épisodes de grêles dévastateurs en mai et en juillet, détruisant jusqu'à 80% de certains vignobles. Fort heureusement, la situation s'est fortement améliorée durant l'été, le plus chaud depuis 2003. Les conditions sont alors devenues idéales à la bonne maturation des raisins : le contraste entre les journées chaudes et ensoleillées et les nuits fraîches a favorisé la concentration aromatique et un très bel équilibre sucre / acidité. Les vins issus des sols argileux et frais de l'Entre-2-Mers sont gourmands, très colorés, avec un degré alcoolique supérieur à 2017 mais une fraicheur préservée.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes traditionnelles de vinification en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La fermentation alcoolique a été suivie d'une période de macération de 10 à 15 jours à 28°C, qui a permis d'obtenir une extraction douce et progressive de la couleur et des tannins. Les temps de macération et de remontages ont été ajustés à chaque lot. 60 % de l'assemblage est boisé, afin d'obtenir l'équilibre exceptionnel entre élégance et fruité.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe pourpre profonde.
Le nez intense et complexe mêle des notes d'épices et de fruits mûrs à des notes boisées discrètes.
Ample, riche et équilibré en bouche, ce vin présente une finale fraîche et aromatique.

INFORMATIONS TECHNIQUES
Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%
Rendement : 45 hL/ha
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.52
Acidité totale : 3.26 g/l