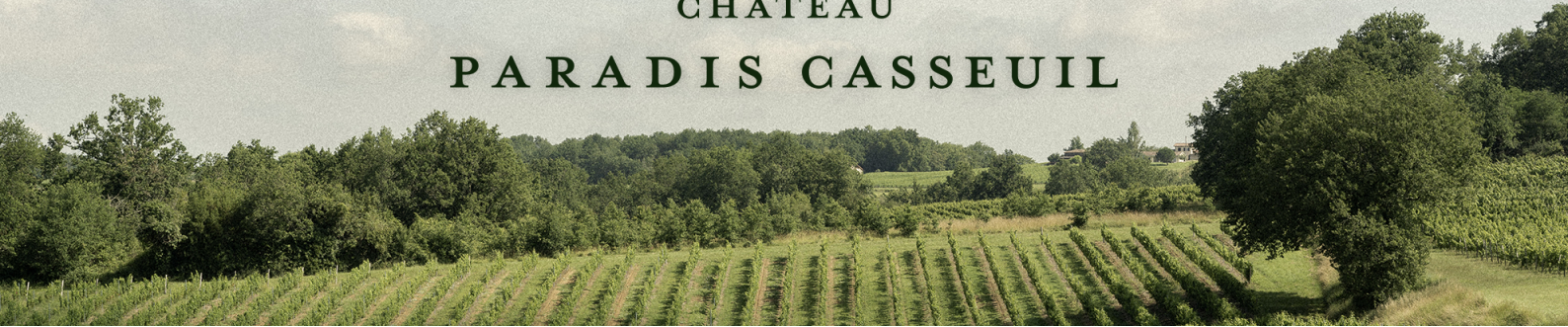


CHATEAU PARADIS CASSEUIL



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL BLANC 2023



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Paradis Casseuil s'étend sur une soixantaine d'hectares au sud-est de Bordeaux, au cœur de l'entre-deux-mers. Le vignoble est réparti en archipel sur trois communes, dont le paysage de collines et coteaux n'est pas sans rappeler la Toscane.

Terroir : Le terroir de Paradis Casseuil est principalement constitué de molasse de l'Agenais, une formation géologique typique du plateau de l'Entre-Deux-Mers, mais également de calcaire à astéries, que l'on retrouve sur le lieu-dit « Le Paradis ».

Au fil des ilots, ces deux formations déclinent une grande variété de faciès sédimentaires : calcaire gréseux, marnes, argiles à nodules calcaires, molasse magnésienne bariolée...

Les sols qui s'y développent sont le plus souvent très argileux et riches en calcium. Ils bénéficient ainsi d'une excellente porosité structurale, favorable à l'implantation des racines en profondeur, et d'une certaine fraîcheur.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver particulièrement doux favorise un réchauffement rapide des sols et un débourrement précoce comme en 2019, avec 10 jours d'avance par rapport à la moyenne. À la suite des fortes pluies d'avril certains sols sont gorgés d'eau engendrant des problèmes d'asphyxie racinaire et des ralentissements de croissance. Malgré des températures plus fraîches au mois de juin la vigne maintient son avance.

L'absence de précipitations en été conduit à un faible grossissement des baies et à un stress hydrique significatif à partir de juillet. La véraison est lente mais régulière. La maturation des raisins se déroule dans des conditions optimales : températures élevées, longues journées d'ensoleillement, et nuits plus fraîches.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Après débourage la fermentation alcoolique est initiée, avec un contrôle constant des températures pour éviter une progression trop rapide.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le millésime 2023 se distingue par son éclat. Il développe un joli bouquet aux notes franches et fraîches. C'est un vin droit avec beaucoup de volume en bouche. Les cépages sont vinifiés ensemble permettant l'élaboration d'un vin complexe et équilibré. Le vin est subtilement boisé ce qui lui confère un milieu de bouche plus ample. Il se déguste dès à présent.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 80%, Sémillon 20%

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.45

Acidité totale : 3.7 g/l