

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 fraîcheur 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

