

# CHATEAU PARADIS CASSEUIL

## CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL SÉLECTION SPÉCIALE 2021



### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation :** AOC Bordeaux, France

Paradis Casseuil s'étend sur plus 70 hectares au sud-est de Bordeaux au cœur de l'Entre-deux-Mers. Le vignoble réparti en archipel, s'implante 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 lié à la molasse de l'Agenais, une formation géologique typique du plateau de l'Entre-Deux-Mers, mais également au calcaire à Astéries, qui apparaît au 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... La cuvée Sélection Spéciale provient des terroirs les plus frais au nord de la propriété. Bordés par les forêts de la région de l'Entre-Deux Mers, les sols présents sont riches en argile et en calcium, d'une porosité structurale exceptionnelle, ils favorisent l'ancrage profond des racines. La fraîcheur inhérente à ses terres devient un atout précieux, face aux saisons chaudes désormais omniprésentes. Une sélection parcellaire lors des récoltes contribue à révéler toute la finesse et la complexité de Château Paradis Casseuil Sélection Spéciale.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Quel millésime mouvementé ! L'année 2021 a été pleine de défis, mais nous avons su faire preuve de résilience. La saison commence par un mois ponctué de nuits de gel, auquel succède une explosion végétative début juin, compliquant grandement les relevages. Les précipitations incessantes de mai puis de la deuxième quinzaine de juin et de la première de juillet nécessitent une mobilisation constante des équipes pour prévenir le risque de mildiou. Il faudra attendre le mois d'août pour voir une accalmie, qui permettra d'atteindre une maturité satisfaisante et de mener à bien ce millésime.

### ■ 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

Robe de couleur intense, aux reflets rouge-violet.

Au nez, des arômes fruités de fruits rouges, de prune et de cassis, accompagnés d'une discrète touche boisée et de notes de vanille.

En bouche, ce vin présente une bonne structure avec d'agréables tanins et une acidité rafraîchissante.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Merlot 75%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 5%

**Teneur en alcool :** 12,5 % vol.

**pH :** 3.5

**Acidité totale :** 3.4 g/l