



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2011

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'année climatique a été d'une grande précocité par rapport à la moyenne des 60 dernières années. De janvier à avril la pluviométrie a été relativement faible.

De mai à juillet, les rosées matinales alliées à une faible humidité et des températures hautes ont nécessité une grande vigilance des techniciens pour préserver l'état sanitaire.

Ensuite, les mois d'août et septembre ont bénéficié de quelques pluies permettant une maturation très satisfaisante des raisins jusqu'aux vendanges.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : pourpre et profonde

Nez : puissant et aromatique, avec des arômes de baies noires (mûres, myrtilles), d'épices et de réglisse (zan)

Bouche : vin ample, charnu, aux tanins soyeux et fondus, avec une belle finale à la fois fruitée et réglissée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

Rendement : 55 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.78

Acidité totale : 2.90 g/l