



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2012

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2012 a été un millésime qui a nécessité une grande vigilance de la part des viticulteurs. Après un hiver rigoureux, la fraîcheur printanière a ralenti la floraison. Début juin, la fécondation a été gênée par les pluies, entraînant coulure et millerandage et par conséquent des rendements faibles. L'humidité et un ensoleillement déficitaire ont perduré jusqu'à mi-juillet mais heureusement le mois d'août et le début septembre ont été chauds et secs, avec des amplitudes thermiques importantes, favorisant un bon rattrapage des maturités et des vendanges dans de bonnes conditions.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : Belle robe pourpre très profonde.

Nez : Élégant et expressif, mêlant des arômes de cassis, de griottes à des notes boisées (vanillées) discrètes et bien fondues.

Bouche : Vin charpenté et puissant, doté d'une belle sucrosité à l'attaque, évoluant sur des tanins fermes et une longue finale épicée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.63

Acidité totale : 3.10 g/l