



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2014



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un été 2014 maussade, caractérisé par un déficit à la fois d'ensoleillement et de température, le beau temps exceptionnel qui s'installe dans toute la région début septembre et pour plusieurs semaines (jusqu'à fin octobre) sauve le millésime. Ce bel été indien offre à la vigne des conditions de maturation optimales, les raisins atteignant un équilibre sucre-acidité / phénols digne pour certains des grands millésimes.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Traditionnelle. Les remontages et les temps de macération sont adaptés à chaque cuve, selon le cépage et son niveau de maturité des tanins.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : Pourpre et profonde.

Nez : discret et élégant, mêlant des notes de cèdre, de graphite à des arômes grillés et toastés.

Bouche : puissante et charpentée, dotée d'un beau volume et d'une longue finale épicée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.46

Acidité totale : 3.20 g/l