

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2016

■ 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

2016 est à Bordeaux un millésime remarquable, tant en quantité qu'en qualité, rappelant en cela le mythique 1990 ! L'année a été néanmoins difficile pour les viticulteurs, avec un début de cycle très arrosé (800 mm de pluviométrie sur les 6 premiers mois de l'année), une période très sèche du 1er juillet au 13 septembre, enfin des orages localisés et un bel été indien, qui ont finalement permis d'atteindre une maturité parfaite. Les vins sont riches, suaves, fruités, avec une maturité de tanins rarement atteinte et des couleurs très profondes. Les vendanges se sont déroulés du 23 septembre au 18 octobre

■ 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 : Pourpre et profonde.

Nez : Discret et élégant, mêlant des arômes de baies noires à des notes épicées.

Bouche : Ample, bien structurée, avec des tanins puissants mais fondus, une bonne acidité et de jolis arômes toastés en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendement : 50 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.19

Acidité totale : 3.40 g/l