

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2019

■ 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

Le millésime 2019 est un millésime contrasté et marqué par une grande hétérogénéité. Temps frais au printemps, caniculaire en été et sec tout au long de l'année. Cette climatologie a empêché le développement des maladies. Le temps froid et pluvieux au mois de juin a perturbé la floraison, entraînant coulure et millerandage. Puis le stress hydrique, variable selon les secteurs et les terroirs, a entraîné des blocages de maturité. Les baies sont donc de petite taille engendrant des rendements relativement faibles. Heureusement, les pluies, de retour à partir du 22 septembre, ont relancé la maturation et permis aux cépages rouges d'atteindre tout leur potentiel.

■ 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. 10 % seulement d'élevage sous bois pour cette cuvée dont le but est de mettre l'accent sur le côté fruité et rond du Merlot.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe grenat de bonne intensité.

Le nez aromatique intègre de jolies notes de fruits mûrs, dominées par des arômes de baies noires tels que la mûres et la griottes, ainsi que des notes empyreumatiques très discrètes. Vin ample, souple et croquant en bouche, il est doté d'une structure tannique soyeuse et d'une belle finesse en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,52

Acidité totale : 3,09 g/l