

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2015

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2015 s'est caractérisé par un débourrement plutôt tardif, une floraison homogène et rapide dans des conditions très favorables (faibles précipitations et températures supérieures à la moyenne). Le mois de juillet a été très chaud (avec un épisode quasi caniculaire entre le 30 juin et le 6 juillet) et sec (20 mm de pluie comme en 2010). Le mois d'août en revanche a été très arrosé (90 mm en moyenne) par rapport aux quinze dernières années et la véraison (fin juillet/ début août) a été rapide et homogène. Les précipitations disparates des mois d'août et septembre ont touché de façon variable le vignoble sans altérer la très belle qualité globale du millésime 2015 à Bordeaux.

■ 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, aux reflets noirs.

Nez : Fin et aromatique, dominé par des notes joliment boisées (cacao, arômes toastés).

A l'agitation, se développent des arômes de réglisse.

Bouche : Ample et bien structurée, avec des tanins soyeux et une longue finale épicée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendement : 40 hL/ha

Teneur en alcool : 13.25 % vol.

pH : 3.59

Acidité totale : 3.16 g/l