



## CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2013



### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : AOC Bordeaux, France

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2013 à Bordeaux a été marqué par une climatologie difficile : un printemps pluvieux occasionnant coulure et millerandage, des orages de grêle provoquant des pertes dans l'Entre-deux-Mers, une alternance d'épisodes pluvieux et de beau temps jusqu'aux vendanges. La vigilance de nos techniciens a été mise à rude épreuve pour ce millésime afin d'assurer une récolte de qualité, mais le rendement a été très faible, le plus faible depuis le gel de 1991!

### ■ 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 : Belle couleur intense.

Nez : Élégant, complexe et aromatique, à la fois fruité et finement boisé (vanille, torréfaction).

Bouche : Ample et généreuse, la rondeur et la souplesse dominant, signe d'une grande maturité des tanins. L'ensemble est harmonieux, prêt à boire mais avec un bon potentiel de vieillissement.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

**Rendement** : 35 hL/ha

**Teneur en alcool** : 12.5 % vol.

**pH** : 3.34

**Acidité totale** : 3.47 g/l