



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