

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2017

■ 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 2017 a été marqué par les gelées tardives des 27 et 28 avril qui ont provoqué des dégâts importants dans les vignobles du bordelais ainsi que dans d'autres régions en France et en Europe. Les volumes de récolte ont été historiquement bas, les plus bas depuis 1991. Les propriétés ont de ce fait connu une grande hétérogénéité en termes de qualité. Paradis Casseuil fait partie des propriétés chanceuses, non touchées par le gel et pour lesquelles la qualité était au rendez-vous.

■ 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 profond.

Le nez flatteur est dominé par des notes épicées légères, l'amande grillée et des arômes discrets toastés.

Bel équilibre en bouche, rond, modérément corsé avec des tanins souples. Arômes poivrés en finale.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendement : 48 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.37

Acidité totale : 3.28 g/l