

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL BLANC 2024

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux, France

Paradis Casseuil s'étend sur une soixantaine d'hectares au sud-est de Bordeaux, au cœur de l'entre-deux-mers. Le vignoble est réparti en archipel sur trois communes, dont le paysage de collines et coteaux n'est pas sans rappeler la Toscane.

Terroir : Le terroir de Paradis Casseuil est principalement constitué de molasse de l'Agenais, une formation géologique typique du plateau de l'Entre-Deux-Mers, mais également de calcaire à astéries, que l'on retrouve sur le lieu-dit « Le Paradis ». Au fil des ilots, ces deux formations déclinent une grande variété de faciès sédimentaires : calcaire gréseux, marnes, argiles à nodules calcaires, molasse magnésienne bariolée...

Les sols qui s'y développent sont le plus souvent très argileux et riches en calcium. Ils bénéficient ainsi d'une excellente porosité structurale, favorable à l'implantation des racines en profondeur, et d'une certaine fraîcheur.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime nous rappelle que chaque année est une nouvelle aventure. L'état sanitaire a exigé une vigilance de tous les instants, mais la qualité des terroirs et le travail de nos équipes tout au long de la saison ont permis de mener les raisins à leur plein potentiel. Avec un mois de septembre plutôt frais, les Sauvignons se distinguent par une belle fraîcheur, une complexité aromatique et une grande finesse. Les sémillons quant à eux ont représenté un vrai défi. Il a fallu prendre des risques, qui ont fini par payer : ils complètent à merveille les Sauvignons pour donner à Paradis Casseuil 2024 une texture remarquable et un très bel équilibre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles de vinification en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Après débourage la fermentation alcoolique est initiée, avec un contrôle constant des températures pour éviter une progression trop rapide.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez expressif et élégant qui dévoile des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une touche florale subtile apporte de la complexité à ce bouquet enivrant.

L'attaque vive et rafraîchissante confère une belle tension et souligne la pureté du fruit. L'équilibre est remarquable et nous offre un vin blanc qui allie fraîcheur, complexité et précision.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%

Teneur en alcool : 12 % vol.

pH : 3,28

Acidité totale : 4,12 g/l