



CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL 2010

■ 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

Un début d'année viticole complexe, difficile à gérer jusqu'à mi-juin, avec une assez forte pluviométrie. Puis juillet, août et septembre ont été très secs (20 mm en moyenne) avec de belles températures diurnes et de la fraîcheur nocturne, ce qui est idéal pour la lente mais complète maturation des raisins.

■ 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 : Rouge rubis d'intensité moyenne.

Nez : Intense et complexe, mêlant des notes épicées à des arômes de tabac et de sous-bois.

Bouche : Souple, rond et bien équilibré en bouche avec une jolie finale poivrée.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 75%, Cabernet sauvignon 25%

Rendement : 55 hL/ha

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.60

Acidité totale : 3.34 g/l