

CHATEAU PARADIS CASSEUIL

CHÂTEAU PARADIS CASSEUIL SÉLECTION SPÉCIALE 2020



■ 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

L'hiver particulièrement doux favorise un réchauffement rapide des sols et un débourrement précoce, comme en 2019, soit avec 10 jours d'avance par rapport à la moyenne. À la suite des fortes pluies d'avril, certains sols sont gorgés d'eau, des symptômes d'asphyxie racinaire et des ralentissements de croissance y sont souvent observés. Malgré des températures plus fraîches au mois de juin, la vigne maintient son avance. L'absence de pluie en été est responsable d'un faible grossissement des baies et d'un stress hydrique important à partir de juillet. La véraison est lente mais régulière. La chaleur et la sécheresse de l'été ont fait perdre une partie de l'avance que nous avions. La maturation des raisins se déroule dans des conditions optimales (températures élevées, longues durées d'ensoleillement, nuits moins chaudes qu'en juillet). Ces conditions climatiques idéales se maintiennent jusqu'au 20 septembre, permettant de vendanger sereinement les parcelles de Merlot et de Cabernet avec le mois d'octobre.

■ 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

Belle robe pourpre profonde.

Le nez intense et complexe mêle des notes d'épices et de fruits mûrs à des notes boisées discrètes.

Ample, riche et équilibré en bouche, ce vin présente une finale fraîche et aromatique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.52

Acidité totale : 3.38 g/l