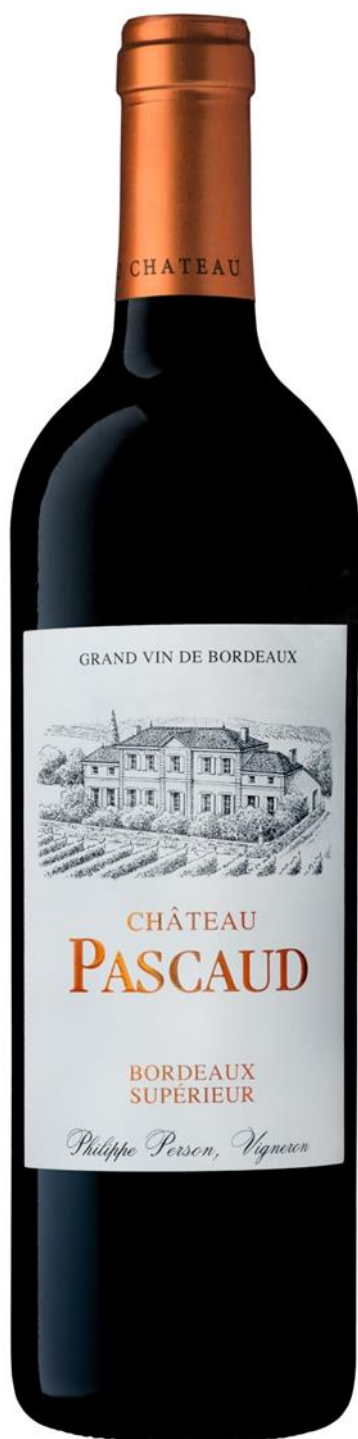


Château PASCAUD 2018

Bordeaux Supérieur



Le Château Pascaud est un vin fin, monocépage, **produit uniquement à base de Merlot**.
Le terroir sur lequel mûrissent nos raisins est de type argilo graveleux à proximité du terroir de Fronsac, entre Galgon et Saillans.

Nous produisons **85 000 bouteilles** de Château Pascaud, pour un rendement à l'hectare de 45 hectolitres. L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

➤ CULTURE

Ebourgeonnage,
Effeillage manuel
Vendanges vertes
Sélection de vieilles vignes

➤ VENDANGES ET VINIFICATION

Tri de la vendange ramassée à maturité optimale
Vinification traditionnelle en cuves inox avec macération 28°C à 32 °C
Cuvaision : environ 4 semaines

➤ ELEVAGE

Elevage des vins 18 mois
Filtration tangentielle avant la mise en bouteille
Mise en bouteille au château par nos soins avec notre propre chaîne de mise en bouteilles

➤ DEGUSTATION

Ce vin arbore une robe sombre à la couleur pourpre.

D'une grande pureté aromatique, le nez exprime des notes de fruits noirs aux parfums de myrtille qui évoluent sur des notes épicées.

La bouche déploie une matière généreuse et concentrée avec une structure dotée de tanins soyeux d'une grande élégance.

La fin de bouche s'étire avec persistance sur des arômes de grains de café grillés et de cacao.

Peut facilement se garder 5 à 10 ans.



14/20 le Point/Jacques Dupont



SCEA des Vignobles Jalousie Beaulieu - 1 Chemin de la Jalousie - 33133 GALGON

05 57 74 30 13 - contact@jalousie-beaulieu.com

