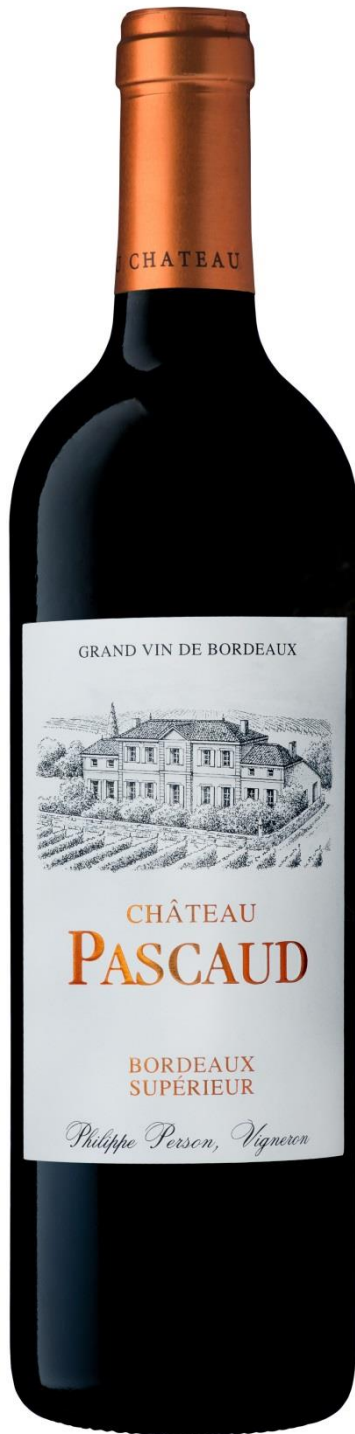




CHATEAU PASCAUD - Bordeaux Supérieur Rouge



SUPERFICIE

12ha plantés à 4 600 pieds/ha

CEPAGES

Merlot (100%)

APPELATION

Bordeaux Supérieur Rouge

TERROIR

Argilo graveleux situé à Galgon, proche des coteaux de Fronsac

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

RENDEMENT

45 hl/ha

PRODUCTION

70 000 bouteilles

CULTURE

Ebourgeonnage, Travail du sol, Effeuilage manuel, Vendanges vertes

VENDANGES ET VINIFICATION

Tri de la vendange ramassée à maturité optimale

Vinification traditionnelle en cuves inox avec macération 28°C à 32 °C

Cuaison : 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

Le château Pascaud est un vin fin riche et puissant. La couleur est soutenue et le nez est complexe et très expressif avec des notes de fruits murs (Cassis, mures, cerise amarrera). La bouche est fruitée à l'attaque avec des tanins présents en finale. L'ensemble est très bien équilibré.

PRESE ET CONCOURS

2011 Médaille de Bronze au Concours des vins de Bordeaux

2014 Médaille d'Or au Gilbert et Gaillard International Challenge

2015 Médaille d'Or au Concours général agricole de Paris

2015 Médaille d'Argent au Concours des vins Elle à table

2016 Médaille d'Or au Concours général agricole de Paris

2016 Médaille d'Or au Concours mondial de Bruxelles

2016 Médaille d'Argent au Gilbert et Gaillard International Challenge

2018 Médaille de Bronze au Concours des Vins de Mâcon

