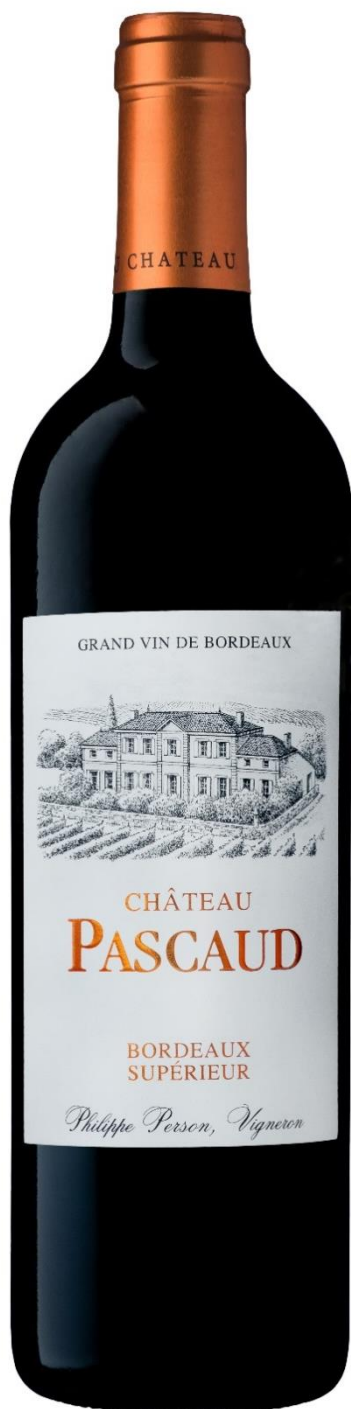


# Château PASCAUD

## Bordeaux Supérieur



### **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

Cuvaison : environ 4 semaines

### **ELEVAGE**

Elevage des vins 18 mois

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 mûrs (Cassis, mûres, cerise amarrera). La bouche est fruitée à l'attaque avec des tanins présents en finale. L'ensemble est très bien équilibré.

### **PRESSE 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

### **ACCORDS MET/VIN**

Le Château Pascaud s'accordera parfaitement sur des plats épicés, viande rouge et fromage. Servir à 18°C, Peut se conserver 5 à 10 ans en cave.