

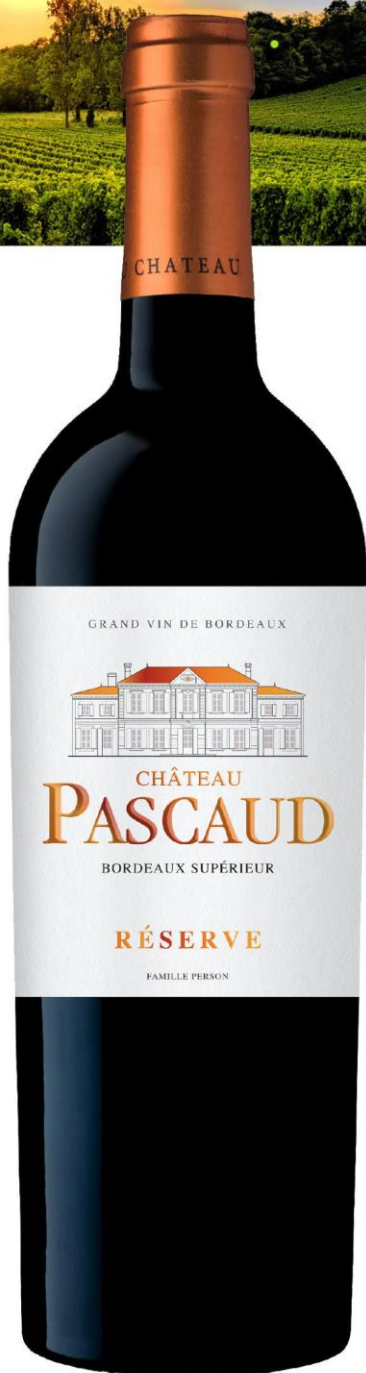
FICHE TECHNIQUE

Château Pascaud

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

RESERVE 2019

Riche, Soyeux, Finesse



Commune : Galgon

Superficie : 6 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux. Secteur précoce, qualitatif, proche de Fonsac

Densité : 4600 à 5200 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 45 ans

Viticulture : Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité.

Ebourgeonnage, effeuillage manuel, et vendanges vertes.

Sélection parcellaire de vieilles vignes.

Vendanges des raisins à maturité optimale, plus tri.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale et ISO 14001.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves.

Macération et remontages délicats pour extraire de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves inox thermorégulées.

La macération est prolongée afin d'obtenir un vin riche et concentré (35 jours)

Assemblage : 100% Merlot

Degré : 14.5% vol

Production : 40 000 bouteilles

Élevage : 18 mois sous staves avec micro-oxygénation.

Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles.

Notes de dégustation : Le Château Pascaud Réserve présente une belle robe sombre.

Intensément expressif, le bouquet aromatique exprime de belles notes de fruits noirs aux parfums de mûres en évoluant sur de gourmandes notes vanillées et chocolatées.

La bouche évolue avec une grande précision. Onctueux, le vin offre une matière ample, solide, d'une grande richesse, très belle harmonie d'ensemble.

Le vin persiste longuement en finale sur des arômes complexes et soyeux.

Peut facilement se garder 10 à 15 ans.

UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS