FICHE TECHNIQUE

Château Pascaud

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

RESERVE 2020

Riche, Soyeux, Finesse

Commune : Galgon

Superficie : 6 hectares

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

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

Élevage : 16 mois avec chêne français.
Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles.
Certifié IFS (sécurité alimentaire)

Notes de dégustation : 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.

Récompenses :
- Médaille d'Or *au Concours Mondial de Macon en 2022*
- 90 Points par Yves Beck
- 90 Points par Wine Enthusiast

VIGNOBLES
JALOUSIE BEAULIEU
FAMILLE PERSON DEPUIS 1910

UNE FAMILLE, UNE AMBITION, DES VALEURS

SCEA des Vignobles Jalousie Beaulieu • 1 chemin de la Jalousie • 33133 Galgon • FRANCE
Tel : +33 5 57 74 30 13 • Email : contact@jalousie-beaulieu.com