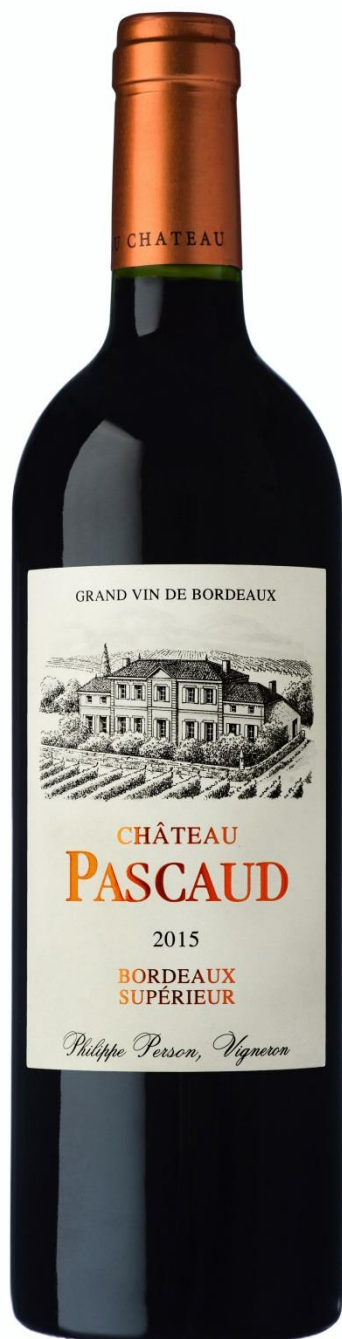


Château PASCAUD

Bordeaux Supérieur



SUPERFICIE

12ha

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
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
Cuvaion : 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 présentant une belle couleur soutenue et des parfums de fruits murs. La bouche est fruitée à l'attaque avec des tanins assez présents en finale mais bien équilibrée.

PRESSE ET CONCOURS

2011- Médaille de Bronze au concours des vins d'Aquitaine-Bordeaux
2014- Médaille d'Or au concours des vins Gilbert et Gaillard
2015- Médaille d'Or au concours des vins de Paris
2015- Médaille d'Argent au concours des vins Elle à table

ACCORDS MET/VIN

Le Château Pascaud s'accordera très bien sur des plats raffinés, épicés ou bien encore sur des viandes accompagnées d'une sauce distinguée. Se déguste parfaitement bien sur des fromages de qualités.

Servir à 18°C. Peut se conserver 5 à 10 ans en cave.