



À NOS PÈRES

Millésime : 2020

Région : Bordeaux

Cépages : 80% Merlot, 13% Malbec, 7% Cabernet Franc

Teneur en alcool : 15 %/vol.

Contenance : 75 cl

Appellation : Côtes de Bourg

Terroirs : sol argilo-calcaire

Quantité produite : 2400 bouteilles

VIGNOBLE

Le CHÂTEAU GRAND-MAISON est acheté en 2020 par la famille POUVARET - POUVARET VIGNERONS. Ce magnifique domaine, cité dans le Feret dès 1874, offre un superbe panorama sur la Dordogne, la Garonne et la ville de Bordeaux. Il se compose de 7 hectares de vignes plantées sur des sols de grande qualité (argilo-calcaires, argilo-graveleux et limons rouges du Bourgeois) et de 5 hectares de bois et de prairies. Son vignoble préservé est planté de Merlot (75 ans pour les plus vieux pieds), de Malbec (70 ans), et de Cabernet Franc (70 ans). L'âge moyen des vignes est de 50 ans. La densité de plantation est de 6000 pieds par hectare.

Les interventions à la vigne sont réalisées manuellement par Gwennaëlle et Guillaume assistés de leurs chevaux de trait pour les travaux de sol. Le CHÂTEAU GRAND-MAISON s'inscrit dans une démarche globale organisée autour d'un écosystème composé de vignes, d'arbres, de haies et d'animaux.

Ce travail autour du vivant nourrit nos recherches pour produire des vins riches en émotions reflétant nos sensibilités et le caractère exceptionnel des terroirs du CHÂTEAU GRAND-MAISON.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri des raisins à la vigne et au chai
Pigeages manuels doux pour assurer une extraction délicate
Pratiques de vinifications peu interventionnistes
Élevage 25% en cuve inox, 75% en fût bourguignon neuf

NOTE DE DEGUSTATION

Limpide et brillant
Robe rubis
Nez intense, floral et épicé. Notes de fruits noirs murs et d'herbes aromatiques
Bouche ample et soutenue par une sucrosité élégante, accompagnée de tanins précis.

SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Servir aux alentours de 17-18°C
Peut-être carafé
Potentiel de garde 15 ans

