



# PAR DESSUS LES TEMPS

Millésime : 2020

Région : Bordeaux  
Cépages : 90% Merlot, 10% Malbec  
Teneur en alcool : 14,5 %/vol.  
Contenance : 75 cl

Appellation : Côtes de Bourg  
Terroirs : sol argilo-graveleux et éoliens  
Quantité produite : 5500 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 Bourgeais) 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 80% en cuve inox, 20% en fût bourguignon neuf

## NOTE DE DEGUSTATION

Limpide et brillant  
Robe rubis  
Nez expressif et complexe. Notes de cassis de mûres et d'épices.  
Bouche riche et dense, tanins fins et précis.

## SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Servir aux alentours de 17-18°C  
Peut-être carafé  
Potentiel de garde 10 ans

