



# Château Le Grand Verdu

## Génération

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2015

## HISTOIRE

Le Château Le Grand Verdu s'étend sur 115 hectares de vignes dans l'Entre Deux Mers, au cœur d'un relief vallonné et préservé, 20 km à l'Est de Bordeaux, sur la route de Saint Emilion. Depuis 1810, la famille Le Grix de la Salle est propriétaire de ce domaine, datant de la Renaissance, 1579.

Un lieu où se transmet le secret des « Bordeaux authentiques », de père en fils. Antoine et Thomas Le Grix de la Salle sont aujourd'hui les garants de cette « histoire de famille »

## TERROIR

Le vignoble du Grand Verdu est particulièrement « solaire », bénéficiant d'une topographie très marquée et atypique pour Bordeaux. Ces variations d'altitudes créent une mosaïque complexe de sols ; alternativement calcaires, argiles et graviers roulés. Des atouts qui dessinent naturellement les contours de la personnalité unique des vins du Grand Verdu.

Un travail rigoureux de la vigne, l'observation quotidienne de la vie des sols, ainsi que la préservation de l'écosystème sont les préoccupations premières de notre viticulture. Elle permet un meilleur équilibre de la plante, vers l'élaboration de vins profonds, aromatiques et élégants.



## ASSEMBLAGE

- Merlot 55%
- Cabernet Franc 45%

## ELABORATION ET ELEVAGE

Vendanges parcelaires. Table de tri. Fermentations douces, maîtrise des tanins, remontages fractionnés, macération à 28/30° pendant 3 semaines en moyenne. Pressurage pneumatique doux. Malo-lactiques en cuves inox. Elevage : 13 mois en barriques de chêne français de 1 à 3 vins. Soutirages limités pour garder l'éclat du fruit. Collage léger avant mise en bouteilles.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Laissant une belle place au Cabernet-Franc, merveilleux mais capricieux cépage, cette cuvée est assemblage de fougue, sagesse et maturité, telles les 3 générations de notre famille qui l'élaborent. Sélection des meilleurs lots, elle est le reflet de notre propre perception millésime. L'élevage est en barriques de chêne français, dont aucune n'est neuve (âgées de 1 à 2 ans), pour garder un fruité éclatant. Un vin d'une belle ampleur, aux tanins présents mais souples. Il finit long, complexe et aromatique.

A boire sur une durée de 5 à 8 ans, décanté, sur une pièce de bœuf, un rôti de porc fermier, ou quelques fromages, tout simplement !