



# Château Le Grand Verdu

BORDEAUX SUPÉRIEUR  
2016

Génération

## ASSEMBLAGE

- Cabernet Franc 55%
- Merlot 45%

## ELABORATION ET ELEVAGE

Vendanges parcellaires. 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 !

