



Château Le Grand Verdus

Bordeaux Supérieur

Grande Réserve

2014

ASSEMBLAGE

- Merlot 65 %
- Cabernet Franc 20 %
- Cabernet Sauvignon 15 %

ELABORATION ET ELEVAGE

Sélection de 6 à 8 grappes par pied (soit 1 bouteille environ), vendanges et tri manuels, fermentations douces avec remontages fractionnés, longue macération en petite cuves à 28/30°C. Pressurage vertical. Malo-lactiques partielles en barriques.

Elevage : 14 à 16 mois en barriques de chêne français 225 et 400 L, 40% neuves. Peu de soutirages. Dégustation individuelle de chaque barrique avant assemblage. Collage et filtration très limités.

NOTES DE DÉGUSTATION

Surprenante et très atypique, la «Grande Réserve» est issue de 5 parcelles vertigineuses. Elle rassemble densité, finesse et superbe minéralité. Ce vin complexe aux arômes de truffe et d'épices, est LA véritable quintessence du Grand Verdus : résultat d'une philosophie de l'excellence à tous les stades.

A boire après 4 ans minimum, décanté dans sa jeunesse, ou à garder jusqu'à 10/12 ans. Carré d'agneau, côte de bœuf et gibiers seront au paroxysme !

Date de récolte : du 28/09/2017 au 05/10/2017

Surface de production : 5 ha

Rendement : 28 hl/ha

Production : 14 500 bouteilles

