

GRANDE RÉSERVE BORDEAUX SUPÉRIEUR

50% Merlot, 29% Cabernet-Franc, 21% Cabernet-Sauvignon



Cette cuvée existe pour affirmer la présence de terroirs exceptionnels au Grand Verdus, et plus généralement dans une appellation dans l'ombre des Grands Crus de Bordeaux. Issue de 5 crus vertigineux, la « Grande Réserve » rassemble densité, finesse et minéralité. Vin de gastronomie, où la dominance du Merlot donne une chair particulièrement puissante et fraîche, il est complexe aux arômes de truffe et d'épices, LA véritable quintessence du Grand Verdus : résultat d'une philosophie de l'excellence à tous les stades.

Élaboration: 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.

Élevage : 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.

Vin de garde, à 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 !

Rendement : 25 hl/ha

Surface de production : 5 ha

Production : ~ 12 000 bouteilles