

Château
Le grand
Verdus

BORDEAUX

FAMILLE LE GRIX DE LA SALLE



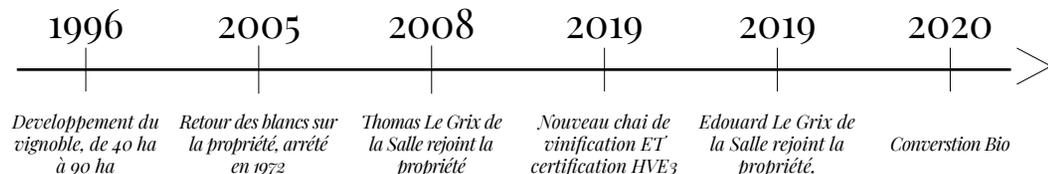
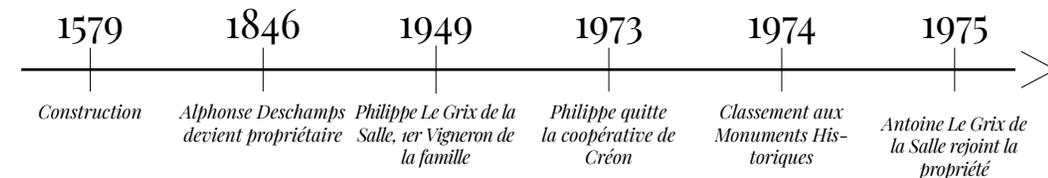
HISTOIRE

Un lieu empreint de magie...

L'histoire du vin du Grand Verdu était donc déjà née... Sous l'ère Verdu, c'est aussi celle du château datant de l'époque Renaissance (1579) et de la famille Le Grix de la Salle, qui a décidé, après la 2nd guerre mondiale, de développer son petit vignoble pour en faire une exploitation viticole de renom. Leur ancêtre, Claude DESCHAMPS, fût architecte de Napoléon 1^{er}, et acheva en 1821 le Pont de Pierre de Bordeaux. Avant l'histoire du vin au Grand Verdu, une **histoire de bâtisseurs**

était donc déjà née... Sous l'ère actuelle, depuis **1949**, c'est grâce à Philippe que le Château Le Grand Verdu fait naître des **Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Blanc, et Bordeaux Rosé** reconnus et exportés directement dans plus de 32 pays.

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



Le Château Le Grand Verdu s'étend sur 120 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.

Médoc

Blayais

Pomerol

St Emilion

Bordeaux

Sadirac

Créon

Château
Le grand
Verdu

Graves

Entre-Deux-Mers

Sauternes

Arcachon

20 km



“ *Un terroir de collines singulier,*



un écosystème préservé. ”

LE VIGNOBLE

Un terroir-mosaïque exceptionnel

Le terroir est notre principale richesse : qualité et **diversité**.

Notre appellation d'origine contrôlée est vaste, et contient de grands ensembles de magnifiques terroirs. On y trouve de vrais **bijoux géologiques** parfois oubliés, sous-estimés, chez nous et chez tant d'autres vigneronns que nous aimons et qui **méritent d'être connus**.

Au Grand Verdus, une situation géographique **unique** sur la rupture du plateau de l'Entre Deux Mers, des **microclimats différenciés**, et des **variations**

d'altitudes notables, constituent les **atouts** de notre « lieu ».

C'est grâce à ces atouts indéniables que les vins du Grand Verdus sont marqués par la **fraîcheur**, un **éclat aromatique particulier**, et une **surprenante aptitude au vieillissement**.

Ces reliefs **accidentés** laissent apparaître différentes couches géologiques, d'une grande diversité. Les sols sont de nature **argileuse** ou à **forte dominante calcaire** sur les coteaux, **argilo-graveleux** sur la partie supérieure des pentes, et enfin **argilo-limoneux** sur les bas de côtes et plateaux.



*“Notre engagement pour préserver
l’environnement a toujours été dans nos
esprits, dans l’idée « de ne pas hériter mais
d’emprunter notre terre à nos petits-enfants ”
A. de Saint-Exupéry*



LA PHILOSOPHIE DU LIEU

Un terroir propice ne suffit pas, le **savoir-faire** doit pouvoir en tirer le meilleur parti.

C'est l'**alliance** des **générations** successives de la famille qui a participé à l'optimisation constante de vins du Grand Verdus, chacun avec **son expérience** en techniques de **vinification**, recherche de la **qualité** et **implication naturelle**.

L'**environnement familial** extrêmement soudé au Grand Verdus a toujours été notre incroyable **moteur**.

Au contact des plus anciennes générations depuis nos premiers pas, à base de pragmatisme, de travail acharné, et de vision pertinente de l'avenir de notre métier, **l'envie d'avancer est en nous !**

Des méthodes de travail **précises** ou un peu « **folles** » sont glanées au fil des années grâce à l'accumulation de l'expérience personnelle et familiale, ou grâce à la **rencontre** avec de grands vigneron lors de moments exceptionnels **partagés** autour de grandes ou sobres bouteilles.

Notre **passion de la vigne et du vin** est immense. L'amour de la **gastronomie** et de la rencontre sont dans la **même veine**.

Nous faisons souvent le parallèle entre notre métier et celui d'un **chef de cuisine** : c'est la recherche permanente du « **goût juste** » qui nous guide chaque jour, la **qualité** de notre seul ingrédient : **le raisin**, cultivé de la manière la plus **naturelle** possible, et la dégustation très fréquente de nos vins pour mieux les cerner, les assembler, dans chacune de nos cuvées.

Notre **objectif** au quotidien est aussi de faire ressortir le côté spécifique de notre **mosaïque de terroirs**. Une topographie très marquée qui « **signe** » nos vins.

Les terroirs donnent des vins **expressifs, pleins d'énergie** et de **salinité**. Un mariage de **puissance** et de **velouté**, assortis de très beaux potentiels de garde selon les cuvées.

Des vins très variés, qui essaient juste d'être le **reflet** de leur endroit.

“Souvent la Nature nous aide, parfois elle est capricieuse, mais nous essayons de toujours mieux la protéger, la connaître, la comprendre un petit peu plus chaque millésime.”

Malgré les risques techniques ou économiques forts, nous avons donc décidé de convertir l'ensemble du domaine en **Agriculture biologique en 2020**.

Un véritable challenge sur notre grande superficie, sous une météo bordelaise capricieuse et sur un terroir argileux et pentu, fatalement plus difficile à travailler..

Agriculture biologique,

Objectif 2023

La protection de l'environnement ne résulte pas d'une prise de conscience récente au sein de la propriété.

Nous prôtons l'**agriculture raisonnée** depuis de nombreuses années, nous avons obtenu la certification **HVE3** en 2018, c'est très naturellement qu'aujourd'hui nous nous tournons vers l'**Agriculture Biologique**.

L'Agroécologie : un vignoble en cohabitation avec la nature

Les deux principes fondateurs de l'agroécologie sont l'**agroforesterie** et la **couverture des sols** : ces pratiques nous permettent de «copier» la nature au sein de nos parcelles de vignes.

Les bois entourant nos différentes parcelles regorgent de vie, la **biodiversité** y est maîtresse, permettant un **équilibre naturel** remarquable. Pour maximiser tous

les bénéfices que la biodiversité peut nous apporter, la création de « **corridors écologiques** » va prochainement voir le jour au milieu de nos parcelles.

Ces haies vont notamment contribuer à attirer les **chauves-souris** dans le vignoble. Ces invitées de marque sont les **prédateurs naturels** de certains **ravageurs**, tels que les papillons donnant naissance aux vers de grappes. Pouvant engloutir jusqu'à 2500 papillons en une nuit, ce petit chiroptère est une alternative très encourageante à l'utilisation des insecticides.

La couverture des sols : les couverts végétaux entre les rangs de vignes

Le principe est de semer à l'automne des **mélanges d'espèces végétales** (graminées, légumineuses et crucifères) entre les rangs de vignes.



“Il n'est pas question de lutter contre la nature car c'est toujours elle qui gagne, mais de se servir d'elle pour la culture de nos vignes.”

Eduard LE GRIX DE LA SALLE

Ces semis vont se développer lors du repos de la vigne et vont contribuer à mobiliser les éléments du sol et leur éviter d'être lessivés par les pluies hivernales.

Toute cette végétation aura stocké du carbone (**CO2**) et contribué à développer la **biodiversité** (insectes, oiseaux, mammifères, et ensuite microorganismes pour sa dégradation ...)

Au printemps cette végétation sera **couchée** et **restituée au sol**, elle constituera un **paillage** qui va protéger le sol des agressions du

soleil et sera ensuite transformée grâce aux microorganismes en **matière organique** et **éléments nutritifs** directement absorbables par la vigne.

La matière organique d'un sol est **l'élément clé** qui lui permet un bon fonctionnement et sa durabilité.

Les sols pourvus en matière organique sont **plus aérés, absorbent plus d'eau**. Ce qui permet lors de nos étés très secs de contenir plus d'eau, essentielle à la vigne pour passer le cap de l'été sans trop souffrir.

LES AMPHORES

L' amphore est un piedestal qui permet au vin d'exprimer pleinement tout son potentiel.

Amphore TAVA

3 jolies filles font leur apparition! L'année 2020 fut généreuse pour notre **Syrah** plantée en 2017. Afin de développer au maximum ses arômes et d'assouplir ses tanins, nous avons décidé de vinifier une partie de la récolte dans des amphores de **750 L**.

La vinification en **amphores** renoue avec des traditions remontant à l'Antiquité. A la clé, des vins très **expressifs, authentiques** et des tanins d'une **grande finesse**.

L'origine naturelle de **l'argile** et la neutralité de la **terre cuite** respecte la **pureté** du fruit et **l'expression** du terroir.

Cette vinification en amphore va permettre une vinification **plus naturelle**. Le vin est macéré, infusé, l'extraction se fait en douceur,

longuement et lentement, d'où un **soyeux incomparable** des tanins.

Les **pores** de l'argile sont suffisamment resserrés et favorisent une **micro-oxygénation**. L'amphore étant étanche au vin mais perméable au gaz, elle laisse donc passer l'oxygène et permet une oxygénation régulière, **comme en barrique**.

Avec ce contenant aucune saveur étrangère au raisin ne s'ajoute au vin, contrairement aux contenants en bois. Sa forme dépourvue d'angles favorise une **circulation des lies** qui seraient ainsi remises naturellement en suspension, en **nourrissant** le vin de leur richesse gustative ou tannique.

On obtient ainsi un vin plus proche du fruit et du terroir dont il est issu.





LES VINS

*Des vins de Bordeaux authentiques,
l'originalité en plus...*

Marqués d'une **identité forte**, chacun des vins est élaboré avec la même passion et à chaque étape: **la dégustation** comme guide. En découlent une **date de récolte précise**, le **tri optimisé** et le **respect de la matière**, enfin des **élevages adaptés** en fonction de chaque vin : barriques ou simple cuve inox. Un seul but : élaborer des **vins "vrais"**, reflets de leur lieu **d'origine**, et élaborés sans recettes. De là, quelque chose naît, entre **équilibre** et **plaisir de la dégustation**.



Les Classiques

Bordeaux Supérieur | Bordeaux Blanc | Bordeaux Rosé : Une gamme colorée, un trio contemporain, facile à boire, pour un plaisir immédiat en toutes occasions. Élevage inox et béton uniquement.



BORDEAUX ROSÉ

*50% Cabernet-Franc, 20% Merlot
30% Cabernet-Sauvignon*



Un rosé glouglou... avec du goût. Le rosé de presse à l'accent du Sud Ouest !

Un style fin et de couleur très claire. Les raisins sont choisis pour leur croquant et leur intensité aromatique. Il est aérien et d'une vivacité rafraîchissante.

Élaboration : Vendanges nocturnes pour préserver un maximum de fruit, table de tri, pas de macération, pressurage pneumatique léger sous gaz inerte, débourbage fin avant fermentation en cuves à 16-18°C. Levures sélectionnées.

Élevage : Pendant 4 mois en cuves inox, à l'abri de l'air, sur lies avec bâtonnage.

Vin plaisir à boire sur une période de 1 à 2 ans, à l'apéritif, sur des grillades, repas d'été décontractés... ou sur une simple envie !



BORDEAUX BLANC

70% Sauvignon Blanc - 30 % Sémillon



Le blanc qui vous rafraîchit les idées. Sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches, au top pour les bons moments entre amis.

Frais et éclatant, il s'identifie par son caractère aromatique d'une remarquable intensité. Son équilibre, sur la minéralité, est tout en longueur et fraîcheur.

Élaboration : Garder tout le potentiel aromatique, vendanges nocturnes, table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerté long et doux, débouillage fin puis fermentation avec levures sélectionnées, en cuves à 16-18°.

Élevage : A l'abri de l'air, en cuves inox, sur lies pendant 5 mois avec bâtonnage.

Vin plaisir à boire sur 2 à 3 ans, à l'apéritif, salades d'été, ou sur les classiques fruits de mer et fromages de chèvre.



BORDEAUX SUPÉRIEUR

80% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon



Du bon jus. Avis de grand soif !

Gourmandise, rondeur et pureté aromatique. Ce vin reflète toute la palette de nos terroirs. Il est intense et frais, aux multiples senteurs de fruits rouges, d'épices ou de réglisse. Souple en bouche et instantanément plaisant.

Élaboration : Table de tri, fermentation en cuves inox, levurage partiel, extractions et température modérées (28°C) pour des tannins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Élevage : 16 à 20 mois en cuves inox et béton. Peu de soutirages, pour garder un fruité net et éclatant. Léger collage avant filtration.

Vin plaisir à boire sur une durée de 3 à 6 ans, avec une cuisine « bistrot », volailles ou brochettes grillées.

Le vin des plaisirs simples !



Les Originales

VERTIGE Bordeaux Blanc

Assemblage peu commun, dominé par le SÉMILLON, cette cuvée est d'une exceptionnelle fraîcheur et minéralité, VERTIGE est symbole d'équilibre et d'originalité. Élevage partiel en barriques.

GÉNÉRATION Bordeaux Supérieur

Une cuvée atypique par sa forte proportion de CABERNET-FRANC. Une sélection limitée, reflet de l'héritage familial et des particularités de chaque millésime. Style plus traditionnel. Vin élevé en barriques et de bonne garde.

VERTIGE

BORDEAUX BLANC

70% Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon



La dentelle de nos blancs, 2 ans sur lies, en cuves béton souterraines. Des Sémillons entre matière et salinité.

Assemblage peu commun, dominé par le SÉMILLON, ce vin est issu de vignes âgées de 70 ans. Elles regardent le Sud sur des fortes pentes... qui vous donneraient presque le VERTIGE !

Vin d'une grande maturité, et d'une exceptionnelle fraîcheur et minéralité, il est symbole d'équilibre et d'originalité.

Élaboration : Vendanges nocturnes dans le but de garder tout le potentiel aromatique, sur des parcelles sélectionnées pour leurs fraîcheurs. Table de tri, légère macération pelliculaire, pressurage inerté long et doux, débourage fin puis fermentation en cuves à 16-18°.

Élevage : A l'abri de l'air, 90% en cuves inox et 10 % en barrique Bourguignonne , sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage.

Vin de gastronomie, à boire sur une durée de 2 à 8 ans, à l'apéritif, pour accompagner des fruits de mers ou des viandes blanches en sauces.

Rendement : 40 hl/ha

Production : ~ 6 200 bouteilles

GÉNÉRATION

BORDEAUX SUPÉRIEUR

55% Cabernet-Franc, 45% Merlot



Moitié Cabernet-Franc, moitié Merlot. L'expression d'un terroir de calcaire. Compact et tendu !

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. L'élevage est en barriques de chêne français, dont aucune n'est neuve, pour garder un fruité éclatant. Un vin d'une belle ampleur, aux tannins présents mais souples. Il finit long, complexe et aromatique.

Élaboration : Vendanges parcelles. Table de tri. Fermentations douces, maîtrise des tannins, remontages fractionnés, macération à 28/30° pendant 3 semaines en moyenne. Pressurage pneumatique doux. Malo-lactiques en cuves inox.

Élevage : 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.

Vin de gastronomie, à 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 !

Rendement : 40 hl/ha

Production : ~ 25 000 bouteilles

Les Grandes Réerves

Ces cuvées parcelaires sont la preuve qu'il existe de grands terroirs dans l'Entre-Deux-Mers.

Notre ambition est de bouleverser la hiérarchie des appellations. Issues de six parcelles différentes, elles rassemblent puissance, finesse, arômes multiples et fraîcheur minérale pour créer des vins surprenants et atypiques.

Osez la différence avec les Grande Réserve, à partager lors de moments exceptionnels et gastronomiques.

GRANDE RÉSERVE , Blanc

Atypique, cette cuvée est unique. **100 % SÉMILLON** issus de nos meilleurs parcelles sélectionnées pour ses vieilles vignes et son terroir de graves argileuses. Élevage en barriques Bourguignonnes. Vin de garde.

GRANDE RÉSERVE , Rouge

Un Grand Vin de terroir. Minutieuse sélection parcelaire sur des terroirs d'argiles et de calcaires. Petits rendements. Puissance et dentelle, un "jeu de terroirs" où le **MERLOT** s'exprime pleinement. Élevage en barriques. Vin de garde.



GRANDE RÉSERVE BORDEAUX BLANC

100 % Sémillon



Rare à Bordeaux, par son encépagement unique de Sémillon, la « Grande Réserve » est issue de vieilles vignes âgées de 70 ans. Un terroir exceptionnel d'argile et de graves en fait un vin d'une grande intensité. Cette cuvée dévoile une grande fraîcheur grâce à des notes minérales de poire et de fleurs blanches. On retrouve en bouche une belle maturité et une très grande fraîcheur.

Élaboration : Sélection de 6 à 8 grappes par pied issue de nos vieilles vignes. Vendanges et tri manuels, fermentations en barrique Bourguignonne. Décantation à froid.

Élevage : Fermentation et élevage durant 9 mois, en barrique Bourguignonne sur lies avec bâtonnage. Pas de soutirage, très légère filtration avant embouteillage.

Vin de garde et de gastronomie festive ! S'accorde parfaitement sur des viandes blanches en sauces, et poissons.

Rendement : 25hl/ha

Surface de production :

Production confidentielle : ~ 1 200 bouteilles.

GRANDE RÉSERVE BORDEAUX SUPÉRIEUR

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



Cette cuvée existe pour affirmer la présence de terroirs exceptionnels au Grand Verduc, 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 Verduc : 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

Les Divergentes

Désireuses de casser les codes établis, "Les Divergentes" affirment sans nul doute notre désir de **différence**. La **curiosité** nous pousse à élaborer des **vins nouveaux, atypiques** et en accord avec notre volonté de **changement**.

Pas d'artifices sur ces cuvées, des parcelles minutieusement sélectionnées, un élevage de **précision**, en cuves bétons ou sur de vieilles barriques, le seul objectif est de réunir le **meilleur** de nos **terroirs** et de nos **cépages** dans une bouteille.

ESSENTIEL , Bordeaux rouge

Une cuvée nature, sans sulfites ajoutés. Ce 100 % MERLOT est un vin où dominant l'éclat et la fraîcheur. Un style de vin moderne à boire dans sa jeunesse. Élevage en cuve béton.

MACERAT, Vin de France

Un Blanc fait comme un Rouge ! Ce 100% SÉMILLON est un vin blanc issu d'une macération pelliculaire de 20 à 25 jours sur des grappes entières. Une ancienne tradition remise au goût du jour.



MACERAT

VIN DE FRANCE

100 % Sémillon

VIN BLANC DE MACÉRATION

Style « Vin Orange » non oxydatif, puissant et très pur, avec des tanins délicats et une légère amertume.

Une nouvelle expérience de dégustation singulière à Bordeaux !

Élaboration : Sélection de 6 à 8 grappes par pied issue de nos vieilles vignes. Vendanges et tri manuels. Macération pelliculaire 24 jours avec légers remontages et pigeages. Cette cuvée a été vinifiée avec apport limité de SO₂ de la récolte à la mise en bouteille.

Élevage en barriques de 4 ans pendant 11 mois sur lies, sans soutirage.

Vin de garde, A boire sur une grande variété de plats allant du boeuf au poisson.

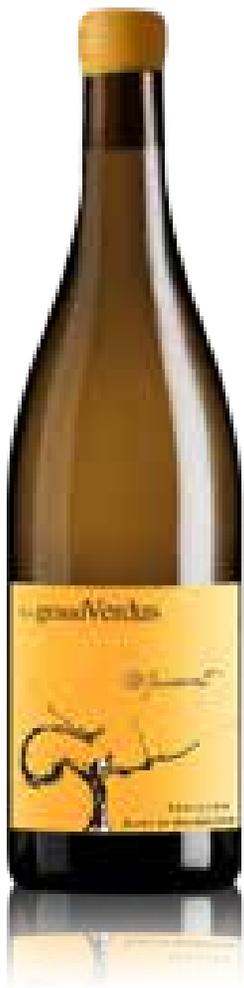
Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 1200 bouteilles

Sol : Argilo - Graveleux

Age moyen des vignes : 70 ans

VIN NON FILTRÉ.



ESSENTIEL

BORDEAUX

100% Merlot

SANS SULFITES

Un nature clean et stable! Une matière dense et ciselée. Un vin gourmand et très efficace.

Vin où dominant l'éclat et la fraîcheur. Vêtu d'une jolie robe grenat, ESSENTIEL séduira par son nez aux arômes de baies rouges et noires.

Une bouche souple, des tanins ronds qu'enrobe une chair fruitée et pleine de douceur.

Élaboration : Vinifiée sans aucun ajout de SO₂ de la vendange à la mise en bouteille. SO₂ Total : 4mg/L. Table de tri, fermentation en cuves bétons, extraction et température modérées (28°C) pour des tanins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Élevage : 9 mois en cuves béton. Peu de soutirages pour garder un fruité net et éclatant.

Le vin des plaisirs coupables ! A boire sur une durée de 1 à 2 ans, sur une cuisine décontractée, volailles, carpaccio de boeuf ou desserts au chocolat.

Rendement : 45 hl/ha **Production :** ~ 20 000 bouteilles

Sol : Argilo - Calcaire | **Latitude :** 44'48" | **Altitude :** 80m, exposition Nord-Ouest

Age moyen des vignes : 20 ans



Les Parcelles

DES OVNIS À BORDEAUX

Les Cépages cultivés au Grand Verduc et leurs terroirs de prédilection

Dans un souci de la meilleure adéquation possible entre sol et cépage, des études de sols poussées déterminent depuis toujours l'encépagement de chaque parcelle. Richesse en eau, vigueur apparente des sols, texture ou plantes naturellement présentes sont autant d'indicateurs.

GRAVIÈRE, Syrah

Forte pente, plein Sud, argiles graveleuses mêlées de Calcaire. Une grande partie des plants de Syrah viennent d'une sélection massale de 1929 du Rhône Nord!

MONDET Cabernet Franc

Sélection de notre plus belle parcelle de calcaire et pentue sur le lieu dit MONDET. Un corps généreux et des arômes floraux d'une grande élégance.



GRAVIÈRE

VIN DE FRANCE

100 % Syrah

Depuis de nombreuses années il est avéré que la Syrah peut faire de très bons vins « aussi » à Bordeaux, lorsqu'elle se situe sur de grands terroirs, bien exposés et drainants. Notre parcelle de 1.10ha a été plantée en 2017, sur la parcelle la plus pentue du domaine, sur lieu-dit « Gravière », exposée plein Sud sur un superbe terroir d'argiles et de graves granitiques. Les plants de vigne sont issus d'une sélection massale d'une parcelle « mythique » de Cornas, plantée en 1929.

Élaboration : Vendanges manuelles en 4 temps en suivant avec précision toutes étapes de maturité. Vinification en amphores de 750 L, avec ajout limité de SO2 de la vendange à la mise en bouteille.

Pigeage manuel et macération de 18/20 jours. Pressurage vertical doux.

Élevage : 10 mois, 50% en Amphore, 50% barriques de 400 litres

Vin plaisir à boire sur une cuisine « bistrot »,

Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 4 000 bouteilles

Sols : Graves

89 - 90 Pts James Suckling 2021



MONDET

BORDEAUX

100% Cabernet Franc

Mondet est un très beau lieu-dit de la commune de Lignan de Bordeaux, où se trouve une belle densité de sols calcaires, du même âge et du même type que celui rencontré à Saint-Emilion. Le Cabernet-Franc, ancêtre de nos cépages bordelais actuels, se trouve ici « chez lui », et exprime toute l'élégance et la finesse qu'on lui connaît. Rarement embouteillé en pur cépage, il a le sens « du lieu » et révèle merveilleusement son lieu de naissance.

Élaboration :

Après une date de récolte précise, le Cabernet-Franc nécessite le minimum d'intervention : macération douce et faible impact du bois...

Fermentation en cuve béton et macération de 20 jours, faible extraction, pressurage pneumatique.

Élevage : 12 mois, en barriques de 2 - 3 vins de 400 litres.

Vin de gastronomie à boire sur une pièce de bœuf, un rôti de porc fermier, ou quelques fromages, tout simplement !

Rendement : 35 hl/ha

Production : ~ 6 000 bouteilles

Sols : Calcaire





Antoine, Edouard et Thomas LE GRIX DE LA SALLE

Décuvage de la cuvée Macerat après 21 jours de macération pelliculaire.

LES PETITES BULLES

PET' NAT

BLANC DE NOIR



Vin pétillant naturel de nos blocs les plus frais de Cabernet-Franc (50%), Merlot (40%) et une touche de Sauvignon-Blanc (10%).

Né dans l'idée de créer des bulles faciles à vivre pleines d'ondes positives.

Pas de stress, pas de précipitation, chill, c'est tout !

Élaboration : Pressurage direct après récolte, fermentation naturelle en cuve et mise en bouteille juste avant qu'il n'y ai plus de sucre.

La fin de fermentation se produit en bouteilles et la magie opère ! Des bulles se forment.

Pas de filtration, pas de dégorgement.

Élevage : AUCUN !

Vin d'apéritif à consommer bien frais et bien entouré!

Rendement : 45 hl/ha

Production : ~ 3 000 bouteilles





Synonyme

*Synonyme, c'est une histoire d'amitié et de partage,
de passion de la vigne et du vin.*

C'est un voyage à travers **deux régions** à la **climatologie**, l'**encépagement** et **sols** totalement différents. Une **ode à la mixité**, au mélange des genres puisqu'ici on prend le meilleur des **deux mondes** :

L'aromatique épicée des cépages gorgés du soleil rhodanien.

Le velours et le fruit des prestigieux terroirs bordelais.

Une belle robe rouge profonde, cette cuvée est **élégante, complexe et veloutée**. Une abondance **d'arômes** mûrs de **fruits rouges**, soutenue par une touche **épicée** qui évolue déjà sur des notes **parfumées de cacao**. Des **tanins riches** et **soyeux** s'ouvrent sur des notes de **fraîcheur** subtiles, la finale est toute en **longueur**.

Peut être dégusté dès maintenant, très beau potentiel de Garde, **2030-2035**.

SYNONYME VIN DE FRANCE

*33% Cabernet-Franc, 24% Grenache,
22% Merlot, 17% Syrah, 4% Mourvèdre*

L'assemblage des barriques

2 Barriques, **Château Maucoil, Châteauneuf du Pape**
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette et
Bourboulenc, 13 cépages au total des plus vieilles vignes
Vinification : vinifié pendant 30 jours et élevé de 12 à 18 mois
en barriques neuves et de 1 vin.

1 Barrique, **La Décelle, Côtes du Rhône Villages Valréas**
Grenache, Syrah.
Vinification : vinifié 25 jours et élevé de 18 à 24 mois en
barriques neuves.

1 Barrique, **Domaine des Evigneaux, Côtes du Rhône
Villages Rasteau**
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.
Vinification : vinifié pendant 28 jours et élevé 12 mois en
barriques neuves.

2 Barriques, **Château le Grand Verdus, Bordeaux Supérieur**
Merlot
Vinification : élevé en barriques neuves durant 14 mois

3 Barriques, **Château de Valois, Pomerol**
Cabernet Franc
Vinification : élevé en barriques neuves durant 6 mois





VISITE et DÉGUSTATION

Château Le Grand Verdus vous ouvre ses portes pour vous faire vivre une expérience riche en architecture, histoire et saveurs !

Niché au cœur du plateau de l'Entre deux Mers, le Grand Verdus est un lieu exceptionnel pour la découverte de la mosaïque de terroirs qui compose le vignoble. Une variété de sols et de cépages, de climats et de techniques qui nous permettent d'élaborer différentes Cuvées.

BOUTIQUE | WINESHOP
VISITES
DÉGUSTATIONS
GUINGUETTE *les douces soirées d'été*

Les Classiques

Nuances du Grand Verdus

Une visite pour découvrir les facettes colorées du Bordelais avec une dégustation de Rosé, Rouge et Blanc!

durée env.1h15

Dégustation de 3 vins

Le Sémillon, c'est BON !

Saviez-vous que la production des blancs correspond à - de 10% de toute l'AOC Bordeaux? Et pourtant, Bordeaux est la terre natale d'un très grand cépage blanc : Le Sémillon !

Au Grand Verdus, nous avons fait de ce cépage une des nos stars !

Pendant cette visite d'1h30 découvrez notre vignoble et les mille et un visages du Sémillon Girondin.

Une visite pour les aficionados de vin blanc !

durée env. 1h30

Dégustation de 4 vins

Initiation à la dégustation

Découvrez les secrets de production des 4 familles de vins élaborées au Château.

Initiation à la dégustation. Vous pourrez comparer les différentes gammes et retrouver les aspects des processus d'élaboration qui les rendent si uniques et différents.

durée env. 1h45

Dégustation de 6 vins

Pique-nique champêtre

Une visite pour découvrir les 3 nuances du Bordelais avec une dégustation de Rosé, Rouge et Blanc !

Savourez ensuite un panier pique nique composé de produits locaux sur la propriété.

durée env.1h15

Réservez votre visite



“ Une famille,
un vin,
un terroir... ”



SCEA Ph. Et A. Le Grix de la Salle - 33670 SADIRAC - FRANCE
Tél. +33 (0)5.56.30.50.90 - Fax +33 (0)5.56.30.50.98
chateau@legrandverdus.com - www.chatealegrandverdus.com

GPS : 44°47'46.51» N, 0°23'36.30» O