

CHÂTEAU LA GRANDE MÉTAIRIE

Bordeaux Rouge



APPELLATION : Bordeaux Rouge AOP

MILLESIME : 2020

Degrés d'alcool : 13,5%

PRODUCTION : 40000 bouteilles

Cépages

Merlot Noir : 90%

Cabernet Sauvignon : 10%

Vinification

- Récolte mécanique pendant les heures froides de la journée (entre 5 et 8 heures le matin)
- Vinification traditionnelle pour les Merlots :
Foulage suivi d'une courte macération à froid et fermentation alcoolique en cuves thermorégulées entre 25 à 27 °C. Plusieurs petits remontages quotidiens permettent de maintenir le marc immergé pendant cette période, prolongée par une cuvaison d'une quinzaine de jours pour obtenir une meilleure qualité des tannins. Pressurage pneumatique des marcs à basse pression (maximum 1 bar)
- Thermovinification pour les Cabernet Sauvignons :
Après un chauffage de la vendange, une macération de 6 heures est effectuée, puis la température de la vendange est abaissée à 20 °C. La fermentation alcoolique démarre et le pressurage s'effectue à mi-fermentation.
- Fermentation malolactique

Elevage

- Elevage en cuve pendant 24 mois avec soutirages tous les 3 mois
- Collage et stabilisation des vins suivis d'une préfiltration
- Mise en bouteille au Château avec une filtration sur plaque

Présentation

- Bouteille bordelaise de couleur verte de 37,5cl, 50cl, 75cl et 150 cl
- Capsule personnalisée argentée en complexe-alu épais
- Bouchon « Oeno-Bouchage » Diam 3 (garanti sans goût de bouchon)
- Carton de 6 bouteilles (2X3) personnalisé

« Avec un bouquet d'arômes intenses de fruits rouges mûrs, ce vin se distingue par son bel ensemble aromatique. La bouche est ample, avec un bon équilibre entre les notes fruitées, l'acidité et les tanins.

Polyvalent et léger, La Grande Métairie accompagne les entrées froides, les barbecues d'été, les plateaux de fromages et les soirées d'automne conviviales...

Température de service : 15-16°C

Potentiel de garde : 3-5 ans »