

CHATEAU GRAND CHAMP AOC Bordeaux Rouge



PROPRIETAIRE/ COMMUNE : Famille PAUQUET / CAMIRAN

SURFACE : 32 Ha dont 29,5 Ha en rouge

HISTOIRE :

La propriété, qui pratiquait la polyculture, s'est spécialisée dans la viticulture à partir des années 1970. Elle a été transmise de père en fils depuis 4 générations. Elle est conduite aujourd'hui par Jérôme PAUQUET installé depuis 1998 après l'obtention du BTS.

Depuis 2004, nous avons obtenu la certification en agriculture raisonnée et depuis 2017 la certification environnementale HVE 3 que nous conduisons sans produits classés CMR.

La propriété est constituée d'un corps de ferme du 18^{ème} siècle et de ses dépendances situées en centre bourg à proximité de l'église St Pierre du 15^{ème} siècle classée aux monuments historiques.

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

ENCEPAGEMENT : Merlot, Cabernet Sauvignon

TERROIR : Argilo-calcaire et sablo-limoneux

VINIFICATION/ELEVAGE :

Vendange à pleine maturité avec tri sélectif.

Fermentation alcoolique en cuverie inox thermo-régulée.

Macération post fermentaire optimisée pour un maximum de volume et de structure puis fermentation malolactique.

Elevage de 12 mois en fûts de chêne Français.

Collage et légère filtration pour une mise en bouteilles au château.

➤ MILLESIME 2019

Alc : 14%

DEGUSTATION

La robe est rouge intense aux reflets violines.

Le nez est riche, il associe des arômes de prune, cassis, réglisse et épices mêlées.

La bouche se révèle ample, veloutée adossée à des tanins soyeux.

Un style traditionnel conjuguant gourmandise et plaisir.

Ce vin accompagnera idéalement charcuteries, viandes de bœuf, mouton, fromages...

Servir à 17-19°C.

GARDE

A déguster dès à présent ou à conserver 5 à 7 ans supplémentaires.

ASSEMBLAGE

90% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon

MEDAILLES

Or Gilbert & Gaillard 2020 noté: 85/100