

Ch. Paradis Casseuil

BORDEAUX



Information om vinmarken

Entre-deux Mers-vingården hviler på bjergskråningerne mellem de to floder sydøst for Bordeaux: Dordogne og Garonne.

Information om årgangen

2018 vil helt sikkert blive en af de helt store årgange i Bordeaux, til trods for det delvist lunefulde vejr. Det var en exceptionelt regnfuld vinter og forår, som resulterede i en hidtil uset trussel fra meldug. Maj og juli bød på faretruende haglvejr, som ødelagde op til 80% af nogle vinmarker. Heldigvis forbedrede situationen sig drastisk hen over sommeren, som var den varmeste siden 2003. Forholdene var ideelle for druernes modning. Kontrasten mellem varme, solrige dage og kølige nætter resulterede i god aromatisk koncentration i druerne og en fantastisk balance af sukker og syre. Vinene fra de kølige, lerholdige jorde i Entre-Deux-Mers er generøse, dybe i farven og med mere alkohol end 2017, men stadig særdeles friske.

Vinificering

Vinen er lavet på temperaturkontrollerede, rustfrie ståltanke. Den alkoholiske gæring efterfulgtes af 10-15 dages maceration ved 28 grader, hvilket gav en nænsom ekstraktion af farve og tannin. Macerationstiden og pump-over blev justeret for hvert batch. 60% af blendet har ligget på fad for at opnå den perfekte balance mellem elegance og frugtighed.

Smagsnoter

Intens, blodrød lilla farve. Intens og kompleks næse med krydderier, moden frugt og hint af eg. Fuld og rig krop med en flot balance. Vinen har en frisk og aromatisk eftersmag.

CHATEAU
PARADIS CASSEUIL



OPRINDELSE:

Bordeaux, Frankrig

TERROIR:

Château Paradis Casseuil er placeret blandt de rullende bakker i Sante Foy la Longue i hjertet af Entre-Deux-Mers. Vinen er et elegant udtryk af Merlot, som gror særligt godt i de kalk-, ler- og fossilrige jordbundsforhold i området. Merlot blendes med Cabernet Sauvignon, som høstes på veleksponerede, grus-holdige skråninger.

DRUESORTER:

Merlot 70%,
Cabernet Sauvignon 30%

PH: 3,52

TOTALSYRE: 3,26 g/l

