

## FICHE TECHNIQUE

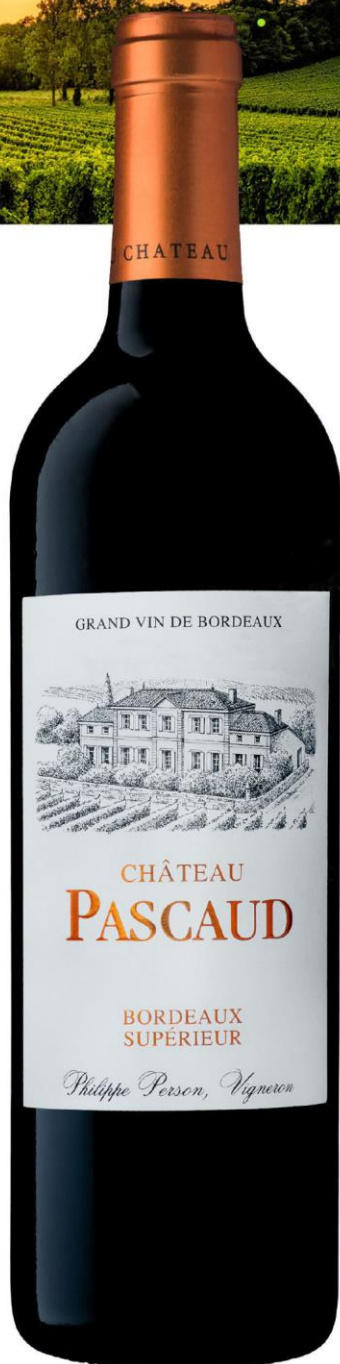
# Château Pascaud

## BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE



2023

*Sucrosité, Équilibré, Finesse*



**Commune :** Galgon

**Terroir :** Coteaux argilo-graveleux.

**Densité :** 5200 Pieds/hectares

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Viticulture :** Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. Effeuilage, vendanges vertes. Vendanges des raisins à maturité optimale, plus tri

**Certification Environnementale :** HVE 4



**Vinification :** Eraflage, foulage et mise en cuves.

Macération et remontages délicats pour extraire de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves inox thermorégulées pendant 25 jours.

**Assemblage :** 100% Merlot

**Degré :** 14% vol

**Production :** 100 000 bouteilles

**Élevage :** 12 mois avec chêne français.

Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles.

**En Process de Certification alimentaire :**



**Notes de dégustation :**

Le nez exprime des notes de fruits noirs aux parfums de myrtille qui évoluent sur des notes briochées.

La bouche déploie une matière généreuse et sucrante dotée de tanins soyeux d'une grande élégance sur des arômes de cacao et de vanille.

Peut facilement se garder 7 à 10 ans.

**Accords mets/vin :** ce vin s'accompagnera parfaitement pour vos repas, vos grillades en famille et entre amis.

**Récompenses :**

- 90 Points par James Suckling