



SAINT EMILION GRAND CRU & BORDEAUX SUPERIEUR

3 TAUZINAT EST, 33330 SAINT-CHRISTOPHE DES BARDES

+33 (0) 5 57 74 43 07 +33 (0) 6 24 55 95 93

VDURAND@SCEALEBOUSQUET.COM


LA
GRANGÈRE
Cultiver son jardin



Nous avons imaginé la gamme « DON'T PANIC, It's Organic » pour tous ceux qui pensent (à tort) que du Bordeaux c'est hors de prix (?!), pour les « vieux » & has been (voyons donc !) et incompréhensible (assemblage). C'est une gamme de cinq vins déclinée en cépages identitaires, complétée par un sans soufre ajouté et un « générique ». Ces vins sont « bios » et le fruit de notre audace, de notre savoir-faire : de notre passion. Chaque cépage récolté à maturité développe ses arômes naturels :

- Le merlot montre son nez de fruits rouges dans sa prime jeunesse, il développe en vieillissant des notes de sous-bois et d'épices,
- Le cabernet franc exhale lui ses arômes de framboise et de violette, il apporte de la complexité aromatique de musc et de truffes en vieillissant,
- Jeune le malbec s'exprime par des arômes de prune (peau), de fruits très noirs et de tabac caractéristiques ; viennent avec l'âge (de raison) des notes épicées de poivre (doux) et de clou de girofle... voire de jasmin
- « Sans soufre ajouté » : issu d'une parcelle à maturité parfaite et aux baies intactes, cette cuvée est « 100 % merlot ». Couleur vive et pimpante, nez printanier (mais néanmoins explosif !) de fruits rouges de cerises fraîches et mûres ; en bouche un goût qui nous rappelle la cerise (fruit) mangée sur l'arbre (rien de plus délicieux) avec une belle persistance.
- Enfin, quoi de plus naturel nous direz-vous que de compléter cette belle gamme par une cuvée générique assemblage (oui) de tous nos cépages, élaboré dans le même esprit et savoir-faire pour un résultat plus « peps » que le Château Truc Muche de Papa (ou grand papa) et simplement bon !

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur vive et pimpante, un nez printanier (mais néanmoins explosif !) de fruits rouges de cerises fraîches et mûres ; en bouche un goût qui nous rappelle la cerise (fruit) mangée sur l'arbre (rien de plus délicieux) avec une belle persistance. Cette cuvée est charmeuse, vous serez séduit.

VINIFICATION

Cette cuvée est issue d'une parcelle de Merlot sélectionnée pour sa qualité et maturité parfaite, Pour un tri parfait, nous avons opté pour un tri densimétrique (bain d'eau sucrée), puis une vinification à basse température (26 °) pour extraire la sucrosité et les arômes variétaux. S'est ensuivie une cuvaïson de 3 semaines, puis l'écoulage et la fermentation malolactique en cuve. Nous avons volontairement conservé du CO2 pour aider à la conservation.

CEPAGES 100% Merlot

RENDEMENT 45 hl/Ha

MILLESIME 2019

ACCORDS METS & VIN

À l'apéritif avec une chiffonnade de jambon, une quiche lorraine et pourquoi pas de la volaille ou des viandes blanches. Osez les pêches au vin !

Notre conseil : à carafer une heure avant dégustation

