



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

DON'T PANIC

it's Organic



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 profonde, rouge intense, brillante. Un nez de fruits secs et de peau de pruneau sont caractéristiques, notes épicées de poivre de Madagascar (doux et fruité) ; c'est un vin opulent et charnu.

VINIFICATION

Issue d'une parcelle soigneusement sélectionnée pour sa maturité parfaite, cette cuvée est « 100 % Malbec ». Pour un tri parfait nous avons opté pour un tri densimétrique (eau sucrée), puis une vinification à basse température (26 °) pour extraire la sucrosité et les arômes variétaux. S'est ensuivie une cuvaison de 3 semaines, puis l'écoupage et la fermentation malolactique en cuve. Nous avons très parcimonieusement rajouté du SO₂.

CEPAGES

100% Malbec

RENDEMENT

26 hl/Ha

ACCORDS METS & VIN

Bœuf Teriyaki, côte de bœuf aiguillettes de canard.

MILLESIME

2019 (disponible sept 2020)

