

Acquis en 1948, le Château de Bordes témoigne de l'ancrage de la société au coeur du terroir bordelais et de sa nouvelle dynamique au milieu du 20e siècle.

Ce Château, situé à mi chemin entre le siège social de la Maison à Carbon-Blanc et la propriété historique de Terrefort à Cubzac-les-Ponts, abritait un haras à ses origines.

Un beau trait d'union entre une famille, le vin et le cheval !

LE VIGNOBLE

COMMUNE : SAINT-VINCENT-DE-PAUL.

TERROIRS : ARGILLO-CALCAIRE ET GRAVELEUX.

SUPERFICIE : 15,5 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.

AGE MOYEN DE LA VIGNE : 24 ANS.

LE VIN



Assemblage

65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon,
5% de Cabernet Franc.

Vinification

Macération 19 jours.

Élevage

En cuve.

Dégustation

Doté d'une robe profonde et violacée,
ce vin présente un nez très aromatique aux notes de framboises mures.
La bouche, franche, révèle des arômes de fruits rouges acidulés,
de myrtilles et de groseilles.

Une finale savoureuse sur des tanins très souples issus de raisins récoltés à pleine maturité.
Une belle réussite.

Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge,
de volaille ou encore avec du fromage.

RÉCOMPENSES

Or, Concours International Gilbert&Gaillard, 2021
Bronze, Concours National des Vins de Mâcon, 2019

