

Château de Parenchère « 2010 » **Bordeaux Supérieur Rouge**

DOMAINE ET VIGNOBLE : Domaine de 153 HA situé à l'extrême est du bordelais, jouxtant le département de la Dordogne (région de Sainte-Foy-La-Grande). Le vignoble est quant à lui concentré sur 63 HA (59 Ha de cépage rouge et 4 Ha de cépage blanc), constituant les meilleures parcelles de la propriété.

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

TERROIR : Sols argilo-calcaires, avec une exposition de coteaux Nord / Est pour 20% du vignoble ; le reste étant planté sur une croupe à bonne inclinaison permettant un bon écoulement des eaux.

ORIGINE DE LA PROPRIÉTÉ : XVIème et date de construction du château : 1731

ENCEPAGEMENT : 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon

RENDEMENT : 50 HL/ HA

VENDANGES : Du 29 septembre au 26 octobre 2010

VINIFICATION : En cuve ciment de 100 HL de capacité plus large que haute afin d'assurer une bonne immersion du marc. Les raisins non foulés sont vendangés à basse température, uniquement de l'aube jusqu'en fin de matinée. Ils sont encore refroidis pour permettre des macérations préfermentaires à froid qui peuvent aller jusqu'à une semaine. Les fermentations sont conduites sans dépasser 28° avec apport d'oxygène sous le marc (micro-oxygénation). Une fois les fermentations alcooliques achevées, les vins sont réchauffés et macèrent à 30° pendant une à deux semaines, ils sont soutirés après dégustation.

ELEVAGE : Vieillissement en cuve ciment pendant 18 mois.

PRODUCTION : 189.000 bouteilles

DEGUSTATION : Vin charnu, souple et fruité avec une structure bien marquée. Les arômes de fruits rouges s'expriment sur des notes de cassis et de griotte et se mêlent à des notes de sous-bois.

TEMPS DE GARDE : Années idéales de dégustation : de septembre 2013 à fin 2018. Possibilité de garde jusqu'en 2021.