

CHATEAU DE PARENCHERE « 2010 »
CUVEE RAPHAEL
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 d'âge moyen pour l'ensemble du vignoble et moyenne de **40 ans pour les Cuvées Raphaël**

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 PROPRIETE : XVIème et date de construction du château : 1731

ENCEPAGEMENT : 70% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc

RENDEMENT : 45 hl/HA

VENDANGES : Du 29 septembre au 26 octobre 2010

VINIFICATION : En cuves 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 puis ils sont soutirés après dégustation.

PRODUCTION : 93.000 bouteilles

ELEVAGE : Ces Cuvées Raphaël ont vieilli en barriques de chêne merrain de la forêt de Tronçais (uniquement) pendant 14 mois en utilisant la technique de la micro-oxygénation.

DEGUSTATION: Robe intense, reflet pourpre. Le nez délivre beaucoup de fraîcheur, sur des notes fruitées de cerise mûre mêlées à un boisé fin et subtil. En bouche, un vin harmonieux, conciliant la puissance et la structure avec une fraîcheur et un fruit omniprésent.

TEMPS DE GARDE : Années idéales de dégustation : de fin 2014 à 2021. Possibilité de garde jusqu'en 2025.