

Château de Grandchamp Rouge

Raisins issus de l'agriculture biologique



Encépagement	60% cabernet sauvignon, 40% Merlot
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée
Région	Sud Ouest de la France
Elevage	En cuve
Temps de garde	5 ans
Alcool	13,5 %
Acidité	3,7
PH	3,55
Sucres résiduels	0,3 g/l

Terroir

Les vignes sont situées sur un plateau, sur un sol composé de calcaire et d'argile rouge. Les pieds sont désherbés de façon mécanique pour une baisse naturelle des rendements, une amélioration de la qualité, un meilleur développement de la couleur et une meilleure lutte contre le Botrytis (la pourriture grise).

Depuis 2005, le vignoble a été converti en agriculture biologique.

Vinification

Vendanges mécaniques. Avec deux méthodes de vinification :

- macération à froid pendant 72 heures puis pressage. Le jus est fermenté entre 23-25%.
- Macération à froid pendant 48 heures puis fermentation sur marc mais pressurage avant la fin de la fermentation.
-

Dégustation

Couleur rouge grenat. Concentré avec beaucoup de matière, et des tannins souples. Aromes de fruits noirs (cassis, mûre).

Bon équilibre et charnu en bouche.

A servir sur des fromages, tous types de viandes.