Château

SAINTE-CATHERINE

Appellation : AOC Bordeaux - Rosé

Superficie : 7 hectares

Encépagement : 75% Merlot, 20% Cabernet, 5% Cabernet Sauvignon

Origine : 100% de pressées directes de vendanges

Vinification : Débourbage à base température, soutirage avant fermentation alcoolique à température maîtrisée à 14°. Ensemencement avec des levures rigoureusement sélectionnées. Fermentation alcoolique à basse température pour préserver le fruit.
Élevage sur lie fine pendant 1 mois pour améliorer les arômes en bouche.

Élevage : Après une légère filtration en cuve inox pendant 3 mois avant mise en bouteille.

> “Il donne à nos vins de la souplesse, de la rondeur et de la générosité à l’image des hommes et des femmes qui veillent sur lui.”

Le charmant petit ruisseau l’Artolie qui serpente au fond de l’étroit vallon de Paillet est une réminiscence de la Grèce antique et évoque le souvenir de l’Arcadie, le pays des bergers, de l’innocence et du bonheur.

C’est en remontant ce vallon vers le nord-ouest que se trouvait le prieuré de Sainte-Catherine d’Artolie. Depuis le XIIème siècle, le portique de la chapelle de Sainte Catherine veille avec bienveillance sur ce coin de terre girondine en surplomb de la Garonne.
Le vignoble Sainte-Catherine de 56 hectares s’épanouie et contemple le panorama de la vallée de la Garonne et des Landes.

La terre et la vigne sont les premiers atouts de la qualité des vins du vignoble.

Il est désormais (depuis 2013) propriété de Jean Merlaut, viticulteur et visionnaire passionné qui déniche, valorise et optimise les terroirs à fort potentiel. Il gère notamment les châteaux Dudon, Malagar (ancienne propriété de François Mauriac) et Gruaud Larose, 2nd Cru Classé à Saint-Julien. Autour de lui, une équipe d’hommes et de femmes engagés et passionnés dont l’exigence vient parfaire le travail du terroir et contribue à l’élaboration d’une gamme complète (blanc, rosé et rouge) de vins de qualité et de plaisir reconnus. Nos vins ont été récompensés lors de différents concours.

Fiche technique Rosé Bio 2021

Encépagement : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon

Vendanges : début 8 Septembre 2021

Rendement : 40 hl/ha

Production : 3784 bouteilles

Mise en bouteille : 24 Mars 2022

Notes de dégustation : Le Château Sainte-Catherine Bordeaux Rosé bio 2021 présente une robe limpide et brillante. Au premier nez, se révèle la minéralité de notre terroir (sous-sol calcaire). Des arômes fruités et délicats viennent sublimer ce nez dans un deuxième temps. En bouche, le vin est rond et charmeur, avec des arômes soutenus tout au long de la dégustation (petits fruits rouges et fleurs blanches).

VIN BIOLOGIQUE
(FR-BIO-01)

SCEA CHÂTEAU SAINTE CATHERINE - Chemin de la Chapelle 33550 PAILLET - 05 56 72 11 64 - sceasaintecatherine@orange.fr – www.chateau-sainte-catherine.fr