

Château SAINTE-CATHERINE

Appellation : AOC Bordeaux - Clairet

Superficie : 3 hectares

Origine : 100% Merlot

Vinification : Débourage à basse température avant fermentation alcoolique.

Insemencement avec des levures aromatiques rigoureusement sélectionnées.

Maîtrise de la température à 16°C pendant la fermentation pour préserver le fruit et la fraîcheur.

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

Notes de dégustation : Belle couleur soutenue tirant sur le pourpre. Le nez se révèle **chaud, aux notes de raisins frais et de fruits secs.**

La bouche est **gouleyante, le vin perlant sur la langue et la finale aromatique.** Ce vin agrémentera votre charcuterie, vos pizzas ou vos pâtes fraîches.

“

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 XIIe 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'épanouit 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 2019

Encépagement : 95% Merlot – 5% Cabernet Franc

Vendanges : à partir du 18 Septembre 2019

Rendement : 42 hl/ha

Production : 14025 bouteilles et 611 ½ bouteilles

Mise en bouteille : 12 Février 2020

Notes de dégustation : Couleur brillante, cerise. Nez de fruits noirs, frais et complexe, des notes de prune, minéral. Attaque franche de fruits mûrs, de la puissance, du gras, soyeux et long. Finale ample et acidulée.

