

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 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.

“

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 XII^{ème} 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 72 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 2023

Encépagement : 100 % merlot

Vendanges : à partir du 10 Septembre 2023

Rendement : 30 hl/ha

Production : 13500 bouteilles et 1190 ½ bouteilles

Mise en bouteille : 18 et 19 Décembre 2023

Notes de dégustation : La robe est pourpre claire. Le nez est délicat avec des notes de noyaux de cerises noires. La bouche est équilibrée : groseille, bourgeons de cassis et framboise s'entremêlent avec gourmandise. La finale est délicate sur des notes de groseille.

VIN BIOLOGIQUE (FR-BIO-01)

