

# Château SAINTE-CATHERINE

**Appellation** : AOC Bordeaux - Rosé

**Superficie** : 4 hectares

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

**Origine** : 100% de pressées directes de vendanges

**Vinification** : Débourage 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 XII<sup>ème</sup> 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 2022

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

**Vendanges** : début 30 Août 2022

**Rendement** : 40 hl/ha

**Production** : 14597 bouteilles et 1052 ½ bouteilles

**Mise en bouteille** : 16 et 17 Février 2023

**Notes de dégustation** : Couleur brillante et vive. Le nez est élégant avec des notes de fruits rouge (cerises) et de fleurs de rose. En bouche, le vin est gourmand, rond et long avec un joli fruit tendre et bonne sucrésité.

**VIN BIOLOGIQUE**

