Château SAINTE-CATHERINE

Appellation : Cadillac Côtes de Bordeaux

Sol : Argilo-calcaire et graves

Superficie : 35 ha

Encépagement : 80 % Merlot et 20 % Cabernet

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique lente avec maîtrise des températures. Durée de cuvaison en fonction des dégustations journalières pour une extraction la plus noble possible. Fermentation malolactique à température constante.

Élevage : Élevage avec des staves.

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Âge : Moyenne 20 ans

Mode de conduite : Guyot double

> “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 2016

Encépagement : 80 % Merlot et 20 % Cabernet

Vendanges : début 27 septembre 2016 / fin 7 octobre 2016

Rendement : 52 hl/ha

Production : 101 000 bouteilles, 2 380 ½ bouteilles et 635 magnums

Mise en bouteille : 23 au 31 juillet 2018

Notes de dégustation : Couleur sombre, dense. Nez épices (cannelle), réglisse, eau de vie.
Attaque dense, des tanins soyeux, du volume en bouche.
Finale bâton de réglisse, assez longue.

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