

Château SAINTE-CATHERINE

Appellation : Cadillac Côtes de Bordeaux

Sol : Argilo-calcaire et graves

Superficie : 7 ha

Encépagement : 80 % Merlot, 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 100 % cuve.

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 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 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 2020

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet

Vendanges : début 21 Septembre 2020/ fin 2 octobre 2020

Rendement : 52 hl/ha

Production : 53 700 bouteilles, 1023 ½ bouteilles

Mise en bouteille : 1^{er} et 2 Septembre 2022

Notes de dégustation : Couleur sombre, dense. Nez fruits noirs, poivre blanc. Attaque dense, des tanins soyeux, du volume en bouche. Finale réglissée, assez longue.

En conversion vers l'agriculture biologique (FR-BIO-01)

