



CHÂTEAU GRAND-MAISON

F. TAILLIEZ - H. ROMAT

www.grandmaison-bourg.com

CÔTES DE BOURG – FRANCE

cht.grandmaison-bourg@wanadoo.fr

CHÂTEAU GRAND-MAISON « Cuvée Sélection » 2012

14/20 Guide Bettane et Desseauve, Guide Hachette, 1001 Dégustations **♥, Prowein***, Vinum, ...
Référéncé chez de nombreux Professionnels Français et Etrangers



CHÂTEAU
GRAND-MAISON
« Cuvée Sélection »



Vignes de 20 à 30 ans

Plateau Argilo Graveleux

**Merlot 84 %, Malbec 13 %
Cabernet Franc 3 %**

**Elevage 50 % en Barrique
(25 000 bouteilles)**

« 2012 : millésime des très bonnes surprises »

Le millésime 2012 nous a surpris par une climatologie très différente d'une certaine moyenne, avec un démarrage déroutant. Mais il y eut une fin très favorable aux grands terroirs et aux vignes assez âgées, avec quasiment 8 semaines sans pluies. Cela a permis de révéler un potentiel qualité à la hauteur des grands millésimes! Marqué par la grande qualité de son terroir, par l'âge des vignes et par la détermination de produire un grand vin, le Château GRAND-MAISON s'est révélé dans une continuité qualitative sans faille.

Même avec une climatologie atypique, le terroir de GRAND-MAISON est à la fois un amortisseur climatique et un révélateur qualitatif, et nous permet encore une fois d'avoir toute les qualités d'un grand vin : qualité et fraîcheur du fruité, très bons tanins équilibrés, et perspectives de vieillissement très favorables.

Les Vendanges manuelles ont commencées avec les Malbecs, puis avec les Merlots, puis enfin avec le Cabernet Franc, cela entre le 21 et le 27 Septembre, par un temps exceptionnel.

Les vinifications sont restées classiques, avec des températures de l'ordre de 28°C, pour une meilleure expression du terroir, par remontage traditionnel, avec des cuvaisons différenciées pour chaque parcelle, pour avoir une expression fruitée et la plus complexe possible et tout en gardant un équilibre tanique permettant une consommation agréable.

CHÂTEAU GRAND-MAISON « Cuvée Sélection » 2012

Expression riche et complexe entre le fruité (fruits rouges et noirs), et les notes épicées - minérales, mélange du terroir et d'un boisé noble mais modéré (50% de barriques d'un an), avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre ; la structure est dense avec des tannins onctueux et une finale épicée persistante.

François TAILLIEZ (06.62.21.62.41) - Hervé ROMAT (06.86.39.87.22) - sur RDV
Château Grand-Maison Tél/Fax 33(0) 5.57.64.24.04 - Valades - 33 710 Bourg - 477 515 100 RCS Blaye